



dynamil



**универсальное и экономичное
применение**

**повышает устойчивость
теста во время обработки**

УЛУЧШИТЕЛЬ

ЭКРУ

УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

любого типа

«Динамил ЭКРУ» – это улучшитель, предназначенный для пшеничной и смешанной выпечки. Он рекомендуется как для промышленных линий любого размера. Он значительно улучшает устойчивость теста во время механической или ручной обработки, гарантирует равномерный рост заготовок теста и повышает объемность конечного продукта. Улучшитель «Экру» позволяет получать светлый мякиш с равномерной пористостью и улучшает внешний вид выпечки. Он отличается экономичностью дозирования – идеальное сочетание качества выпечки с экономичностью и универсальностью применения.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

0,3% к муке, т. е. 1 кг улучшителя на 100 кг муки (непосредственно в муку перед замешиванием).

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

УПАКОВКА

Мешок 25 кг

ПРИМЕЧАНИЕ: Продукт может содержать: молоко и производные от него продукты, яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.


LESAFFRE



dynamil

**Идеальное сочетание
качества выпечки
с экономичностью
и универсальностью
применения**

- ✓ **улучшает ручную и машинную
обработку теста**
- ✓ **обеспечивает высокое качество
готовой продукции при применении
как традиционных, так и современных
методов**
- ✓ **экономичен в использовании**
- ✓ **гарантирует равномерный рост
теста**

**BAKING
CENTER™**

Наши технологи из Baking Center™ готовы помочь вам
в максимально эффективном использовании нашей
продукции. Обращайтесь к ним без колебаний!

ЭКРУ

УЛУЧШИТЕЛЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

любого типа



УЛУЧШИТЕЛЬ



Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Польша
тел. +48 (77) 418 82 80, факс +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.pl


LESAFFRE

2018.09