



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **обогащает вкус и аромат, а также цвет выпечки**
- ✓ **снижает расход теста**



## MAXIMALT

### ДОБАВКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

*для обогащения вкуса  
и аромата, а также  
цвета выпечки*

«Maximalt» идеально подходит для выпечки – это уникальное сочетание натурального ячменного и ржаного солода. Добавка не содержит искусственных компонентов. Продукт предназначен для затемнения и ароматизации выпечки. Добавка «Maximalt» придает продукции натуральный коричневый цвет и характерный интенсивный солодовый вкус. Кроме того, «Maximalt» снижает расход теста и продлевает срок годности, а также свежесть готовой продукции. Добавка применяется с максимальным соотношением 3% к массе всей муки, используемой в рецепте (дозировка зависит от ожидаемых цвета и вкуса). Гибкость дозировки позволяет с помощью одного вида сырья получать совершенно разные виды выпечки. Благодаря множеству применений «Maximalt» рекомендуется для всех видов выпечки.

#### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

До 3% к муке, или макс. 3 кг смеси на 100 кг муки (непосредственно в муку перед вымешиванием).

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

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

#### УПАКОВКА

Мешок 10 кг

**ВНИМАНИЕ:** Он может содержать остаточные количества молока и производных от него продуктов, яиц и производных от них продуктов, сои и производных от нее продуктов, а также кунжута.





# MAXIMALT

## ДОБАВКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

*для обогащения вкуса и аромата,  
а также цвета выпечки*



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

**Добавка «Maximalt»  
превосходно влияет  
на расход теста**

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ *продукт изготавливается на основе только натуральных компонентов*
- ✓ *предназначен для окрашивания и ароматизации выпечки*
- ✓ *он придает выпечке интенсивный солодовый вкус*
- ✓ *снижает расход теста и продлевает свежесть конечной продукции*
- ✓ *благодаря гибкости дозировки и множеству применений продукт рекомендуется для всех видов выпечки*
- ✓ *обеспечивает высокое качество и хороший выход готовой продукции*



**INVENTIS®**  
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

«Инвентис» – это полная гамма продуктов для выпечки хлеба. Она позволяет пекарям создавать разнообразные кулинарные рецепты с отличными вкусовыми качествами, не ограничивая своего воображения. «Инвентис» – идеальное средство для удовлетворения потребностей клиента.



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](http://www.lesaffre.pl)

LESAFFRE