



### Хлебопекарный улучшитель «Экодар Фрост»

**Описание:** Комплексная пищевая добавка - хлебопекарный улучшитель «Экодар Фрост» разработан для технологии производства замороженных тестовых полуфабрикатов (слоеных дрожжевых изделий, ремесленных хлебов с высокой влажностью).

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, клейковина пшеничная сухая, эмульгатор E472e, регулятор кислотности E341, загуститель E412, технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка до 3%.

**Срок годности:** 9 месяцев



### Хлебопекарный улучшитель «Экодар Софт»

**Описание:** Комплексная пищевая добавка - хлебопекарный улучшитель «Экодар Софт» разработан для всех видов хлебобулочных изделий. Улучшает консистенцию теста; увеличивает объем готовых изделий, благодаря сохранению каркаса; делает мякиш более эластичным с равномерной пористостью; снижает крошковатость готовых изделий; увеличивает сроки годности и свежести готовых изделий. Широко используется для формовых и подовых изделий.

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы (E481, E471), технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка до 1% к массе муки

**Срок годности:** 9 месяцев



### Хлебопекарный улучшитель «Экодар Дарк»

**Описание:** Комплексная пищевая добавка - хлебопекарный улучшитель «Экодар Дарк» предназначена для продления свежести ржаных, ржано-пшеничных, пшенично-ржаных хлебобулочных изделий. Выравнивает структуру мякиша, сохраняет каркас изделия, убирает крошковатость, регулирует кислотность готовых изделий. Применяется для массовых сортов хлеба.

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, клейковина пшеничная сухая, эмульгатор E471, технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка до 1% к массе муки

**Срок годности:** 9 месяцев





### Хлебопекарный улучшитель «Экодар Универсал»

**Описание:** Комплексная пищевая добавка - хлебопекарный улучшитель «Экодар Универсал» предназначен для производства хлебоулученных изделий. Использование данного продукта позволяет увеличить объем готовых изделий, улучшить формоустойчивость и мягкость мякиша изделий за счет наличия сбалансированного комплекса ферментов.

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка до 0,5% к массе муки

**Срок годности:** 9 месяцев



### Хлебопекарный улучшитель «Экодар Премиум»

**Описание:** Комплексная пищевая добавка – хлебопекарный улучшитель «Экодар Премиум» продлевает сроки свежести и мягкости изделий, увеличивает объем, придает золотистый оттенок мякишу, насыщает сливочно-ванильным ароматом. Применяется для производства куличей, сдобных и слоеных изделий.

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор E471, ароматизаторы пищевые, пряности, технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300, регулятор кислотности E341.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка до 1% к массе муки

**Срок годности:** 9 месяцев



### Хлебопекарный улучшитель «Экодар Биг»

**Описание:** Комплексная пищевая добавка хлебопекарный улучшитель «Экодар Биг» - предназначен для производства пшеничных хлебоулученных изделий. Обеспечивает равномерную пористость, отбеливает мякиш, увеличивает объем и придает мягкость готовым изделиям. Применяется для массовых сортов хлеба, батонов и сдобных изделий.

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, клейковина пшеничная сухая, эмульгатор E472e, технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка до 0,5% к массе муки

**Срок годности:** 9 месяцев





### Хлебопекарный улучшитель «Экодар Фриш»

**Описание:** Комплексная пищевая добавка хлебопекарный улучшитель Экодар Фриш» - предназначен для продления свежести и мягкости сладких видов сдобного дрожжевого и слоеного теста, а также тостовых хлебов.

Обеспечивает стабильность теста на линии, отбеливает мякиш, увеличивает объём и придает мягкость готовым изделиям.

**Состав:** (в разработке)

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка до 1% к массе муки

**Срок годности:** 9 месяцев



### Хлебопекарный улучшитель «Экодар Лонг»

**Описание:** Комплексная пищевая добавка хлебопекарный улучшитель Экодар Лонг» - предназначен для продления срока свежести готовых хлебулочных и кондитерских изделий, а также для предотвращения роста плесени.

**Состав:** (в разработке)

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка до 3% к массе муки

**Срок годности:** 12 месяцев

