



«ВЕНСКИЙ СОЛОД» (ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ РЖАНОЙ СОЛОД)



- **Натуральный продукт высочайшего качества!**
- **Солод ржаной ферментированный – улучшает органолептические свойства ржано-пшеничных сортов хлеба, а также пряников, печенья, и других мучных кондитерских изделий;**
- **Придает изделиям ароматный запах, пряный ржано-солодовый вкус с медовыми «нотками» и насыщенный цвет мякиша;**
- **Солод ржаной используется в хлебопечении, как натуральный осаживающий продукт;**
- **Солод- живой, натуральный продукт, полезный для здоровья!**
- **Содержит белки, жиры, углеводы, клетчатку, каротин. И целый ряд полезных витаминов, таких как: В, В1, В2, С, Е, РР, а также минеральные вещества и микроэлементы;**
- **увеличивает водопоглощение теста, обеспечивает его эластичность;**
- **улучшает структуру мякиша хлеба;**
- **способствует продлению свежести хлебобулочных изделий;**
- **Легок в применении, разнообразен в использовании.**
- **Дозировка- 4-7% к массе муки**

ВЕНСКИЙ СОЛОД (РЖАНОЙ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СОЛОД)



Солод ржаной ферментированный –это первоклассное сырье не только для хлебопечения, но и :

- **концентрата квасного сусла;**
- **солодовых экстрактов и улучшителей;**
- **темных сортов пива;**
- **безалкогольных напитков;**
- **детского и диетического питания;**
- **фармацевтических препаратов;**
- **производства дрожжей.**