



Gwarancja świeżości
i delikatności
wypieku



Frisch&Soft

Środek poprawiający sprężystość miękiszu
i przedłużający świeżość pieczywa

UNIFERM Frisch&Soft

Środek poprawiający sprężystość miękiszu i przedłużający świeżość pieczywa

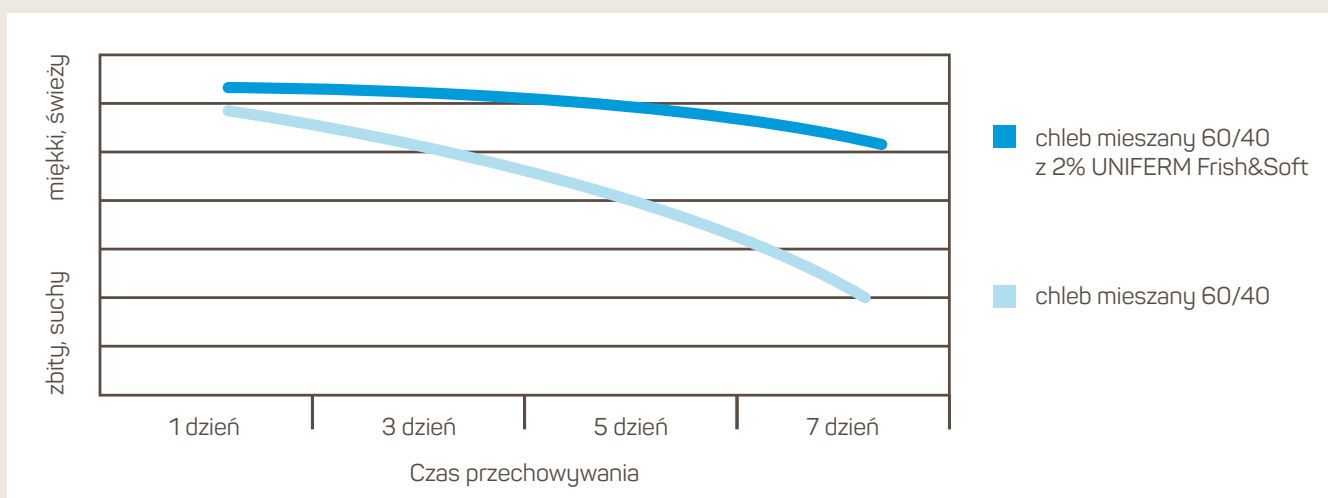
UNIFERM Frisch&Soft to gwarancja pieczywa o przedłużonej świeżości i niespotykanej miękkości miękiszu. Produkt do wszystkich, pszennych i żytnich rodzajów chleba, chlebów gatunkowych jak i pieczywa drożdżowego.

Zastosowanie: chleb pszenny oraz żytni, chleby gatunkowe, pieczywo drożdżowe

Dozowanie: 1-2% na mąkę



Diagram pokazuje przykład spadku sprężystości miękiszu chleba mieszanego w ciągu 7 dni - „z lub bez” zastosowania UNIFERM Frisch&Soft.



Wyraźnie zauważalna długa świeżość konsumpcji przekonuje do zastosowania UNIFERM Frisch&Soft.

- Wyłącznie naturalne składniki - czysta etykieta
- Niskie dozowanie - 1-2% na całość mąk
- Szeroki wachlarz zastosowań - przedłuża świeżość wielu gatunków pieczywa
- Niepowtarzalny kompleks substancji czynnej
- Zwiększenie sprzedaży i redukcja zwrotów
- Przedłuża świeżość spożycia (do kilku dni) - dłuższe doznania świeżości

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań |
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07 |
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl