# Catalogue de produits

| № | Nom du produit | Description | Prix, €/kg |
|---|---|---|---|
| 1 | Agent améliorant de boulangerie **«Antirop»** | **Destination:** Agent améliorant de boulangerie pour la prévention et le contrôle des maladies de la pomme de terre de pain.<br>**Dosage:** 0,1-0,5 % de poids de farine. | 1,62 |
| 2 | Agent améliorant de boulangerie **«Antirop +»** | **Destination:** Agent améliorant de boulangerie pour la prévention et le contrôle des maladies de la pomme de terre de pain.<br>**Dosage:** 0,07 - 0,3% de poids de farine. | 1,95 |
| 3 | Agent améliorant de boulangerie **«Boulka»** | **Destination:** Agent améliorant complexe de cuisson pour les produits de boulangerie.<br>**Dosage:** 0,2-0,5% de poids de farine. | 1,89 |
| 4 | Agent améliorant de boulangerie **«Extra»** | **Destination:** Agent améliorant oxydant pour la production de variétés de boulangerie de seigle et de blé.<br>**Dosage:** 0,3 - 1,5% de poids de farine. | 2,20 |
| 5 | Agent améliorant de boulangerie **«Zdoba»** | **Destination:** Agent améliorant complexe pour produits de boulangerie et de pâte de boulangerie.<br>**Dosage:** 0,2-0,5 % de poids de farine. | 2,11 |
| 6 | Agent améliorant de boulangerie **«Intensif»** | **Destination:** Agent améliorant complexe universel de boulangerie de blé et des produits de boulangerie de qualité sans recette. Recommandé pour la préparation rapide de la pâte.<br>**Dosage:** 0,1-0,3 % de poids de farine. | 2,01 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | Agent améliorant de boulangerie **«Classic»** | **Destination :** Agent améliorant complexe universel de boulangerie de blé et des produits de boulangerie de qualité sans recette. Recommandé pour les technologies classiques de fermentation longue.<br>**Dosage:** 0,1-0,3 % de poids de farine. | 1,89 |
| 8 | Agent améliorant de boulangerie **«Super»** | **Destination:** Agent améliorant complexe universel de boulangerie oxydant pour la production de variétés de boulangerie de seigle et de blé-seigle. Recommandé d'utiliser avec la farine à faible teneur en gluten lors du traitement.<br>**Dosage:** 0,5 - 2% de poids de farine. | 2,39 |
| 9 | Agent améliorant de boulangerie **«Universel»** | **Destination:** Agent améliorant complexe universel pour la production de variété de produits de boulangerie de blé.<br>**Dosage:** 0,2-0,5 % de poids de farine. | 1,11 |
| 10 | Agent améliorant de boulangerie **«Universel plus»** | **Destination:** Agent améliorant complexe universel de boulangerie pour la production de variété de produits de boulangerie de blé.<br>**Дозування:** 0,1-0,3 % de poids de farine. | 1,70 |
| 11 | Agent améliorant universel omnipotent **«Olimpium E»** | | 2,36 |
| 12 | Agent améliorant universel omnipotent **«Olimpium H»** | | 1,11 |

## Les agents améliorant fournissent:

- l’augmentation de la capacité d'absorption de l'eau de la farine;
- l’amélioration des propriétés rhéologiques de la pâte, facilitant son traitement mécanique;
- la favorisation de la formation rapide de la structure de la pâte et l’accélération de sa fermentation;
- l’augmenter du volume de produits, l’amélioration de la structure de porosité et d’élasticité du coussin;
- la surface lisse et même couleur dorée de la croûte;
- l’amélioration du goût et de l'arôme des produits finis;
- le ralentissement du processus de rassin;
- la prolongation de la période de stockage du pain.

**La violation de la dose recommandée peut nuire à la qualité du produit fini.**

**Les produits sont emballés dans des sacs en papier pesant 5 kg et 10 kg.**

**Attention!**

**Les prix sont préliminaires et ils sont soumis à une clarification obligatoire au moment de la formation d'une offre commerciale (clarification de la liste de prix, des réductions, des réductions pour le volume, etc.)**