

高糖酵母+面包改良剂,超级2合1烘焙用酵母

产品名称	高糖酵母+面包改良剂,超级2合1烘焙用酵母
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	295.00/箱
规格参数	
公司地址	中国 湖北 宜昌市 中南路24号
联系电话	86-717-6369419 07178647752

产品详情

配料：天然酵母、乳化剂、高效面包改良剂

产品介绍:

超级酵母（2 in 1）产品技术新颖之处在于筛选具有高活力，耐高渗透压的酵母菌株，然后通过工业化生产过程中与面包添加剂的多种有效成分有机结合，使最终产品具有双重效果，具有强劲的发酵耐力和对面包显示良好效果。

同样使用 1 %，不需要添加改良剂，使用方便，节省开支。

使用方法：将干酵母与面粉等原料混匀，然后加水搅拌。

注意事项：避免将酵母与油脂、水及冰块直接混合。油脂待其它的所有原料混均匀后加入。冬天根据情况调节面团温度控制在26-28 。

保存方法和保质期：请贮存于干凉处，保质期2年。

生产厂家能力：成立于1986年，是从事酵母及酵母衍生物产品经营的国家重点高新技术企业、上市公司。公司产品包括面包酵母、酿酒酵母、酵母抽提物、营养健康产品、生物饲料添加剂等，产品广泛应用于烘焙食品、食品、酿酒及酒精工业、食品调味、医药及营养保健、动物营养等领域。公司酵母生产规模、市场占有率均居于亚洲之首。

性能及优点：同样使用 1 %，不需要添加改良剂，使用方便，节省开支。

产品包装：抽真空包装500克 × 20/件，适合于经销商，面包房，在线订购！个人消费者购买单包请搜索并登陆琪网购”

产品用途：适用于配方中加糖量超过5%的面包，耐糖能力高达 2 5 %，轻松胜任各种重糖、重油配方。

售后服务：4008873298