



### **Дозировка:**

0,5-2%

### **Срок годности при хранении:**

При соблюдении условий хранения Прозон XS (Proson XS) можно хранить 6 месяцев.

### **Упаковка:**

Прозон XS (Proson XS) поставляется в удобной картонной коробке с 10 отдельно завернутыми блоками по 1 кг.

## **Прозон XS**

**Прозон XS (Proson XS) придает дополнительную мягкость любому хлебобулочному изделию и применяется дополнительно к любому другому улучшителю хлеба.**

Прозон XS (Proson XS) - это уникальный улучшитель качества хлебобулочных изделий, специально разработанный для улучшения мягкости и сохранения свежести всех типов хлеба и батончиков. Прозон XS придает хлебобулочным изделиям беспрецедентную мягкость. Конечный результат: супер мягкий хлеб и очень свежий. Прозон XS легко использовать, благодаря уникальной форме в блоках. Качество и легкость в использовании в одной упаковке! При разработке Прозона XS компания Зоневельд соединила специальные знания и годы опыта с новейшими технологиями. Результатом стала серия улучшителей качества хлеба. Эти продукты улучшают различные характеристики хлеба. Прозон XS - первый продукт этой серии. Добавленный к тому улучшителю, который вы уже используете, он придаст вашему хлебобулочному изделию долго сохраняемую мягкость. Поэтому, Прозон XS, Супер мягкий (Proson XS, Extra Soft). Все продукты группы Прозон обладают преимуществом легкости в применении. Кроме того, они делают тесто превосходным для переработки. Прозон XS легко дозировать для любого объема теста без использования весов. Благодаря уникальным особенностям данного продукта грязные руки, грязные рабочие поверхности и грязные дежки остались в прошлом! Более того, в отличие от других улучшителей хлебобулочных изделий, нет пыли.

### **Преимущества: Прозон XS**

- очевидная долго сохраняемая мягкость
- универсальный и концентрированный продукт
- подходит для всех типов хлебов и батончиков
- подходит для применения при любых хлебопекарных технологиях

За более подробной информацией обращайтесь в компанию (044)501-87-88 или направьте электронный запрос по адресу: [forvard.bg@mail.ru](mailto:forvard.bg@mail.ru)



#### **Bakery Ingredients**

Sonneveld Group B.V. - Rietgorsweg 1-3 - P.O. Box 42 - 3350 AA Papendrecht - The Netherlands  
Tel. +31 (0)78 644 25 25 - Fax +31 (0)78 644 25 39 - [www.sonneveld.com](http://www.sonneveld.com) - [info@sonneveld.com](mailto:info@sonneveld.com)

ТОВ "ФОРВАРД Бейкері Груп" - вул. Луначарського, 22 А - м. Київ 02002 Україна  
Тел.: (044) 501-87-88, 324-40-36 - Факс: (044) 501 87-88 - [www.fbg.com.ua](http://www.fbg.com.ua) - [forvard.bg@mail.ru](mailto:forvard.bg@mail.ru)