

Сухие инстантные дрожжи

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ayt@nt-rt.ru || сайт: <https://angelyeast.nt-rt.ru>



СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ ДРОЖЖИ ANGEL 2 В 1

Описание

Сухие инстантные дрожжи Angel 2 в 1 произведены путем накопления отборной культуры дрожжей и добавления улучшителя. Не содержат химических добавок и ГМО.

Данный тип дрожжей содержит высокоэффективный улучшитель, избавляющий от необходимости использовать сторонние улучшители теста.

Замедляют процесс черствения. Предназначены для всех видов тестоведения (опарного, безопарного, ускоренного) при производстве хлебобулочных изделий (батонов, багетов, гамбургеров, лавашей, чиабаты, формового хлеба, в том числе ржано-пшеничных сортов) с содержанием сахара от 0 до 10%.

Состав: сухие дрожжи культуры *Saccharomyces cerevisiae*, хлебопекарный улучшитель.

Преимущества:

- содержат улучшитель;
- стабилизируют качество муки;
- имеют высокую ферментативную активность;
- придают повышенную формоустойчивость тесту при расстойке;
- увеличивают объем хлеба на начальном этапе выпекания;
- не вызывают появления дрожжевого запаха в готовом продукте;
- продлевают сроки хранения изделий.
-

Применение: дрожжи смешать с мукой, а затем добавить другие компоненты согласно рецептуре. Оптимальная температура ферментации – 35-38 °С.

Дозировка: 0,5%-1,2% к массе муки.

Расфасовка: вакуумный пакет из многослойной пленки, 500 г (20 пакетов в коробке)



СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ ДРОЖЖИ ANGEL GOLD

Описание

Сухие инстантные дрожжи Angel Gold произведены путем накопления отборной культуры дрожжей. Обладают высокой ферментативной активностью, увеличивают объем готовых изделий.

Не содержат химических добавок и ГМО.

Для производства дрожжей Angel Gold используется особый стрессоустойчивый штамм, выдерживающий концентрацию сдобящих веществ более 25%. По сравнению с обычным штаммом дрожжей, потребление сахара происходит медленно. Дрожжевые клетки сохраняют устойчивый метаболизм в течение всего периода брожения, ферментативная способность не нарушается.

Применяются для теста с содержанием сахара 7% от массы муки и выше. Идеально подходят для приготовления высокорецептурной сдобы.

Состав: сухие дрожжи культуры *Saccharomyces cerevisiae*.

Преимущества:

- имеют высокую ферментативную активность;
- придают повышенную формоустойчивость тестовым заготовкам; увеличивают объем изделий на начальном этапе выпекания; придают мякишу равномерную пористость;
- не вызывают появления дрожжевого запаха в готовом продукте; специально разработаны для сдобного теста.

Применение: дрожжи смешать с мукой, а затем добавить другие компонентами согласно рецептуре.

Оптимальная температура ферментации – 35-38 °С.

Дозировка: 0,45%-1,2% к массе муки.

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления. Хранить в сухом прохладном месте.

Расфасовка: вакуумный пакет из многослойной пленки, 500 г (20 пакетов в коробке)



СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ ДРОЖЖИ ANGEL

Описание

Сухие инстантные дрожжи Angel произведены путем накопления отборной культуры дрожжей. Обладают высокой ферментативной активностью. Не содержат химических добавок и ГМО. Предназначены для всех видов тестоведения (опарного и безопарного) при содержании сахара 0-7%.

Состав: свежие активные дрожжи культуры *Saccharomyces cerevisiae*.

Преимущества:

- имеют высокую ферментативную активность;
- придают повышенную формоустойчивость тестовым заготовкам; увеличивают объем изделий на начальном этапе выпекания; придают мякишу равномерную пористость;
- не вызывают появления дрожжевого запаха в готовом продукте.

Применение: дрожжи смешать с мукой, а затем добавить другие компоненты согласно рецептуре.

Оптимальная температура **Дозировка:** 0,3%-1% к массе муки.

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления. Хранить в сухом прохладном месте.

Расфасовка: вакуумный пакет из многослойной пленки, 500 г (20 пакетов в коробке)



СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ ДРОЖЖИ ANGEL ДЛЯ ЛЕПЕШЕК

Описание:

Сухие инстантные дрожжи Angel для лепешек произведены путем накопления отборной культуры дрожжей. Они специально разработаны для приготовления национальных хлебных изделий стран Средней Азии. Дрожжи для лепешек Angel позволяют улучшить качество готовой выпечки. Благодаря им готовые изделия обладают насыщенным вкусом томящегося хлеба, упругим и плотным мякишем, равномерной пористостью и тонкой корочкой.

Обладают высокой ферментативной активностью.

Не содержат химических добавок и ГМО. Предназначены для всех видов тестоведения (опарного и безопарного) при производстве различных лепешек и лаваша, а также хлеба с содержанием сахара 0-7%.

Состав: Свежие активные дрожжи культуры *Saccharomyces cerevisiae*.

Преимущества:

- специально разработаны для приготовления национальных хлебных изделий стран Средней Азии;
- имеют высокую ферментативную активность;
- придают повышенную формоустойчивость тестовым заготовкам;
- не требуют предварительной активации;
- благодаря отсутствию в составе аскорбиновой кислоты выпекаемые изделия не подвергаются сжатию в печи; придают мякишу равномерную пористость;
- не вызывают появления дрожжевого запаха в готовом продукте.

Применение:

Дрожжи смешать с мукой, а затем добавить другие компонентами согласно рецептуре. Оптимальная температура ферментации – 35-38 °С.

Дозировка: 0,3%-1% к массе муки.

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления Хранить в сухом прохладном месте



СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ ДРОЖЖИ ANGEL ДЛЯ ПИЦЦЫ

Описание:

Сухие инстантные дрожжи Angel для пиццы произведены путем накопления отборной культуры дрожжей. Они специально разработаны для приготовления пиццы с превосходным вкусом, нежным тонким тестом, хрустящим золотистом бортиком и непревзойденным ароматом.

Обладают высокой ферментативной активностью. Не содержат химических добавок и ГМО.

Преимущества:

- специально разработаны для приготовления пиццы;
- улучшают эластичность и растяжимость теста, существенно облегчая его раскатку; придают повышенную формоустойчивость тестовым заготовкам;
- придают готовым изделиям насыщенный вкус и аромат;
- имеют высокую ферментативную активность.

Применение:

Дрожжи смешать с мукой, а затем добавить другие компонентами согласно рецептуре. Оптимальная температура ферментации – 35-38 °С.

Дозировка: 0,3%-1% к массе муки.

Срок годности: 24 месяца с даты изготовления. Хранить в сухом

прохладном месте. **Расфасовка:** Вакуумный пакет из многослойной пленки,

500 г (20 пакетов в коробке)

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ayt@nt-rt.ru || сайт: <https://angelyeast.nt-rt.ru>