



## Экстракт ржаного солода Natex

Экстракт ржаного солода Natex применяется в хлебопекарной, кондитерской промышленности. Используется при выпечке домашних изделий: хлебов, пряников, кексов и печенья из пшеничной и ржаной муки.



Применение экстракта ржаного солода Natex естественным способом существенно повышает вкусовые качества, биологическую ценность готовых изделий!

С помощью экстракта ржаного солода Natex Вы сможете легко придать изделиям пряный солодово-ржаной вкус и аромат! Экстракт ржаного солода Natex содержит 2 вида солода: ржаной и ячменный. Благодаря наличию этой комбинации ингредиентов готовые изделия обладают ярким насыщенным вкусом и ароматом.

Не содержит красителей, консервантов или других пищевых добавок.

Применение экстракта ржаного солода положительно влияет как на органолептические показатели хлеба, улучшая их внешний вид, аромат и вкус, так и на ход технологического процесса!

Удобен в использовании и неприхотлив в хранении. Удобная фасовка (14 л.)



ООО «ТК ИНАГРО»  
e-mail: [info@inagro.ru](mailto:info@inagro.ru)  
[www.inagro-industrial.ru](http://www.inagro-industrial.ru)



# Экстракт ржаного солода Natex

## Состав продукта:

вода питьевая, солод ржаной ферментированный, солод ячменный пивоваренный

## Рекомендуемая дозировка:

при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в дозировке 0,5-3% к массе муки

## Органолептические показатели:

### Внешний вид и консистенция:

непрозрачная густая жидкость без посторонних включений, не свойственных продукту

### Цвет:

от красно-коричневого до тёмно-коричневого

## Основные показатели:

Содержание сухих веществ - %, не менее	<b>60,00</b>
Цветность ( в 10% - ном растворе)	<b>400</b>
pH, ед. pH (10%-ного раствора), не менее	<b>3,0-6,0</b>

## Физико-химические свойства:

Вязкость, мПа*с	<b>1250</b>
Плотность, кг/м. куб.	<b>1,3233</b>

## Пищевая ценность (на 100 г.):

Углеводы, г	<b>57</b>
Белки, г	<b>2</b>
Органические кислоты, г	<b>0,5</b>
Энергетическая ценность, кДж/ккал.	<b>1000/240</b>

## Фасовка:



Канистры,  
14 л



12  
месяцев



Температура  
от -40°C до +30°C

## Условия и срок хранения:

Хранить в чистых, хорошо вентилируемых, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях.

**Изготовитель:** «Костромской крахмало-паточный завод», Россия, Костромская область.

«Торговая компания ИНАГРО»

Москва:  
+7 (495) 690-90-80

Санкт-Петербург:  
+7 (812) 318-36-26

Казань:  
+7 (843) 212-24-76

Новосибирск:  
+7 (383) 383-28-84