Паста заварная
«Инвентис» «Рижская темная»

Состав	вода, мука ржаная обдирная, сахар, солод ржаной сухой ферментированный, соль, мука ячменная солодовая обжаренная, регулятор кислотности (уксусная кислота), тмин молотый, кориандр молотый, регулятор кислотности (молочная кислота), инактивированные дрожжи (Saccharomyces chevalieri) и лактобактерии (Lactobacillus casei и brevis), консервант (сорбат калия)
Рекомендуемая дозировка	10-40 % от рецептурного количества
Способ применения	добавить заварную пасту «Инвентис» «Рижская темная» непосредственно в муку и перемешать. Рекомендована для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки.
Пищевая ценность	В 100 г продукта: белки - 3,0 г, жиры - 0,5 г, углеводы - 37,0 г; энергетическая ценность - 160 ккал/700 кДж
Органолептические показатели	**Консистенция:** пастообразная.
	Цвет: от темно-коричневого до черного
	Вкус и запах: кисло-солёный, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.
Физико-химические показатели	**Влажность:** не более 60,0%.
	pH: не более 5,0