

## «УНИКОНС ТК-12»

### Кондитерская промышленность

*Бисквиты, рулеты, кексы, пряники, маффины, сдоба, халва, восточные сладости и т.д.*

«Униконс ТК 12 (концентрат)» вносится вместе с жидкими компонентами. При этом в рецептуре должно быть снижено эквивалентное количество жидкости (воды или яиц).

Дозировка: 0,5 – 1,0% на общую массу компонентов.