



NATÜRLICHE NAHRUNGSBESTANDTEILE

PROTEIN-HYDROLYSATE

reichern den Geschmack an

Beschreibung:



Ein effizienter und ausgezeichneter Geschmacks- und Geruchsverstärker mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelproduktion und Fleischverarbeitung, wirksamer als flüssige Hydrolysate. Auf der Basis dieses Produkts entstand eine ganze Reihe von Mischungen, die eine Inspiration für die Schaffung interessanter Geschmacks- und Geruchscompositionen sind.

Hauptvorteile:



▪ Geschmacks- und Geruchsverstärker (ohne Natriumglutamat) ▪ ergiebiger als flüssige Äquivalenten ▪ keine Konservierungsstoffe ▪ vielseitige Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelproduktion und Fleischverarbeitung ▪ niedrigerer Salzgehalt als in anderen marktüblichen Hydrolysaten

Verwendung:

Ideal u.a. für:



- Fertiggerichte
- Zusatz zum Fleisch
- Pasteten
- Instantprodukt
- Fischprodukte
- Soßen
- Feinkostprodukt
- Backwaren

Produktangebot:



SHB	SHB PAULA	SHB KP (doppelte Konzentration)
-----	-----------	---------------------------------



■ Erhältliche Fraktionen:



PULVER



SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!



PAULAingredients.com

Technologie: Sprühtrocknung, Herstellung von Mischungen

Haltbarkeitsdatum: 24 Monate; Wassergehalt: max. 4%

Gemäß den Vorschriften kontrollieren wir den 3-Monochloropropanodiol-Gehalt in unseren getrockneten Hydrolysaten.