



AUSSERGEWÖHNLICHE TROCKNUNGSTECHNOLOGIEN

# HERSTELLUNG VON INSTANTREIS UND -GRÜTZEN

Das Ergebnis überschreitet  
die Erwartungen

## ■ Beschreibung:

Die Produkte haben eine feste Konsistenz und einheitliche Textur über einen langen Zeitraum, sie bewahren den Geschmack des gekochtem Rohstoffs und kleben nicht zusammen. Die Anwendung verschiedener Prozessparameter ermöglicht es, das Endprodukt an die Bedürfnisse des Kunden anzupassen, was den Härtegrad und die Rehydratisierungszeit betrifft.

## ■ Hauptvorteile der Technologie:

- geringes Schüttgewicht
- schnelle Rehydratisierung
- Möglichkeit, die Parameter an die Kundenbedürfnisse anzupassen

## ■ Herstellungsprozess:



KOCHEN



KÜHLEN



TIEFKÜHLEN



AUFTAUEN



TROCKNEN



FERTIGPRODUKT



## Produktkategorien:

- Instantreis
- Instantgrütze



**SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?**

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!



PAULAingredients.com