



AUSSERGEWÖHNLICHE TROCKNUNGSTECHNOLOGIEN

HERSTELLUNG VON MISCHUNGEN

große Auswahl an Varianten

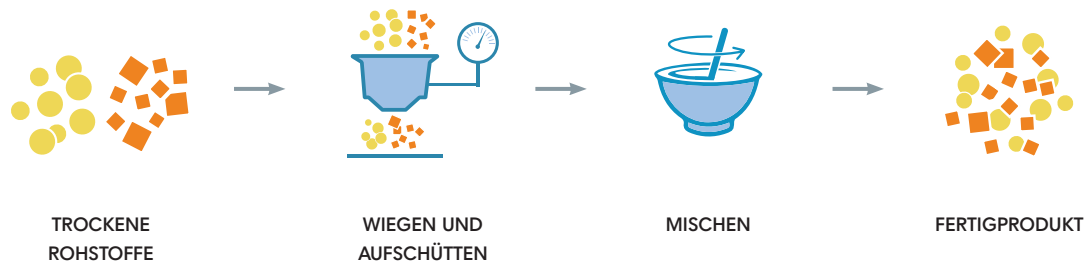
■ Beschreibung:

Sie entstehen aus einer Kombination verschiedener Rohstoffe, so dass ein neues Fertigprodukt entsteht, z.B. Gemüsebrühe mit natürlichen Zutaten, aromatisierte Hefeextrakte und Hydrolysate, eigene oder im Kundenauftrag geschaffene Kompositionen.

■ Hauptvorteile der Technologie:

- kurze Zubereitungszeit der Mischung
- unbegrenzte Auswahl an Rohstoff-Kompositionen
- Möglichkeit, funktionale Zutaten hinzuzufügen
z.B. Proteinprodukte mit Eiweißzusatz
- Dienstleistungsmischung für den Kunden

■ Herstellungsprozess:



■ Produktkategorien:

- aromatisierte Protein-Hydrolysate
- aromatisierte Hefeextrakte
- Mischungen



SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!



PAULAingredients.com