

SPRÜHTROCKNUNG

effektive

■ Beschreibung:

Leicht anzuwendende Pulverprodukte, die aus flüssigem konzentriertem Saft, Mark oder anderen feuchten Rohstoffen hergestellt werden. Die Lösungen werden mit einem Sprühteller versprüht und die Trocknung erfolgt durch sofortige Verdampfung von Wasser mit Anwendung heißer Luft. Das Endprodukt setzt sein Aroma erst nach der Zugabe von Wasser frei - was ein Riesenvorteil ist.

Darüber hinaus kann durch Sprühtrocknung mit der Anwendung von Düsen ein Produkt mit besserer Pulverstruktur und Rieselfähigkeit sowie erhöhter Löslichkeit in kalten Lösungen erzielt werden. Die perfekte Lösung für Kunden mit hohen Ansprüchen.

■ Hauptvorteile der Technologie:

- mikroverkapselte Produkte
- mikrobiologisch rein
- vielfältige Anwendung von Rohstoffen

■ Herstellungsprozess:



Produktkategorien:

- Obstpulver
- Gemüsepulver
- Protein-Hydrolysate
- Hefeextrakte
- Gemüse-, Gewürz- und Kräuterextrakte
- Ammoniak-Couleur
- Mischungen
- sonstige Zutaten



SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!



PAULAingredients.com