AUSSERGEWÖHNLICHE TROCKNUNGSTECHNOLOGIEN

WALZENTROCKNUNG

unzählige Möglichkeiten

Beschreibung:

Eine Technologie mit einem **breiten Anwendungsspektrum**, sie zeichnet sich durch eine kurze Vorbereitungszeit des Fertigprodukts bei gleichzeitig höherer Energieeffizienz des gesamten Produktionsprozesses aus, was sich letztendlich in einer **vorteilhaften Kostenreduzierung** widerspiegelt. Mit der Anwendung der entsprechenden Parameter der Vakuumkammer können wir die erwarteten Eigenschaften des Endprodukts erreichen, so dass es den **spezifischen Anforderungen des jeweiligen Kunden entspricht.**

Hauptvorteile der Technologie:

- Produkt ohne Zugabe von Trägern oder mit einem geringeren Anteil davon
- Anpassung des Fertigproduktes an individuelle Bedürfnisse
- kurze Vorbereitungszeit des Enderzeugnisses
- höhere Energieeffizienz
- intensive Farbe, Geschmack und Geruch des Produktes

Herstellungsprozess:

FRISCHES OBST / GEMÜSE → SCHNELLE KALTEXTRAKTION → TROCKNEN AUF WALZEN → ABSCHNEIDEN → ZERKLEINERN → FRAKTIONIEREN → ENDPRODUKT

Produktkategorien:

- getrocknetes Gemüse
- getrocknetes Obst
- Superfoods

SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?
Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!

PAULAingredients.com