

CZOSNEK

Na skrobii natywnej



Właściwości

Czoszku na skrobii natywnej

1

Przebadany jakościowo i mikrobiologicznie

2

Produkt instant, o stabilnym smaku

3

Nie wymaga procesu sterylizacji, osłabiającego smak i zapach

4

Możliwość usunięcia poziomu skrobi z receptury

5

Brak w składzie maltodekstryny

6

Pierwszy taki na rynku



Aplikacja **skrobii** zamiast maltodekstryny pozwala na **w pełni naturalne deklaracje.**

	CZOSNEK SUSZONY NA SKROBI	CZOSNEK SUSZONY NA MALTODEKSTRYNIE	SUSZONY TRADYCYJNIE
DEKLARACJA	suszony sok czosnku	czosnek w proszku	czosnek w proszku
ROZPUSZCZALNOŚĆ	całkowita (możliwy naturalny osad miąższu czosnku)	całkowita (możliwy naturalny osad miąższu czosnku)	naturalny osad
PRZYGOTOWANIE	instant	instant	należy ugotować
MIKROBIOLOGIA	niskie limity	niskie limity	wysokie limity
JAKOŚĆ	produkt nie wymaga dodatkowej obróbki term. np. sterylizacji	produkt nie wymaga dodatkowej obróbki term. np. sterylizacji	-
SIŁA SMAKU	silny (min. 3 razy silniejszy od produktów suszonych tradycyjnie)	silny (min. 3 razy silniejszy od produktów suszonych tradycyjnie)	staby



PAULAingredients.com

JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!