

INNE SKŁADNIKI

naturalnie urozmaicają smak

Opis:



Dodatki w formie **sypkiego proszku** powstają w technologii suszenia rozpyłowego na bazie nośnika maltodekstryny, np.: ocet winno-owocowy w proszku, musztarda w proszku, proszek miodowy (wysuszony miód) oraz kwas mlekowy suszony.

Główne zalety:



▪ bardzo wydajne ▪ stabilne mikrobiologicznie ▪ łatwiejsze do przechowywania niż płynne odpowiedniki

Zastosowanie:

Idealne do wykorzystania m.in.:



- dania gotowe
- napoje
- produkty instant
- dodatki do mięs / wędlin
- paszety
- wyroby piekarnicze

Oferta produktowa:



Kwas mlekowy	Ocet jabłkowo - spirytusowy
Musztarda	Proszek miodowy



■ Dostępne frakcje:



PROSZEK

GRANULAT



JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com

Technologia: suszenie rozpyłowe

Data ważności: 12 miesięcy; zawartość wody: max. 4%