



WYJĄTKOWE TECHNOLOGIE SUSZENIA

PRODUKCJA RYŻU I KASZ INSTANT

efekt powyżej oczekiwień

Opis:

Produkty posiadają stałą konsystencję i jednolitą teksturę przez dłuższy czas, zachowują również smak gotowanego surowca i nie skleją się. Zastosowanie różnych parametrów procesu pozwala dostosować wyrób końcowy do potrzeb klienta w zakresie stopnia twardości oraz czasu rehydracji.

Główne zalety technologii:

- niski ciężar nasypowy produktu gotowego
- szybka rehydracja
- możliwość dostosowania parametrów do wymagań klienta

Proces produkcyjny:



Kategorie produktowe:

- ryż instant
- kasze instant



JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com