НАТУРАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

# ЭКСТРАКТЫ ОВОЩЕЙ

специй и трав

PAULA INGREDIENTS

## Описание:

Получаемые из натуральных вытяжек сушеные продукты в виде сыпучего порошка (с добавлением мальтодекстрина в качестве основного носителя) широко используются в пищевой промышленности в качестве сильных натуральных ароматизаторов и вкусо-ароматических ингредиентов.

## Основные преимущества:

▪ интенсивный аромат ▪ высокая производительность ▪ стойкость к воздействию высоких температур ▪ микробиологически чистые, микрокапсулированные

## Применение:

Идеально подходят для приготовления, в частности:

- готовых блюд
- добавки к мясу
- паштеты
- продукты instant
- рыбные продукты
- соусы
- кулинарные изделия
- выпечки

## Продуктовое предложение:

| | | |
|---|---|---|
| Capsicum | Мята перечная | Сельдерей |
| Лук-порей | Петрушка | Черный перец |

Доступные фракции:

ПОРОШОК ГРАНУЛЫ

**ВАС ИНТЕРЕСУЕТ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ?**

Свяжитесь с нашей командой!

PAULAingredients.com

Технология: сушка распылением

Срок годности: 24 месяцев; содержание воды: не более 4%