НАТУРАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

PAULA INGREDIENTS

БЕЛКОВЫЕ ГИДРОЛИЗАТЫ

обогащают вкус

Описание:

Производительное и отличное средство, усиливающее запах и вкус, с всесторонним применением в пищевой промышленности и переработке мяса с лучшей эффективностью воздействия, чем жидких гидролизатов. На базе этого продукта была создана целая палитра смесей, давшей толчок созданию интересных вкусовых и ароматических композиций.

Основные преимущества:

▪ усилитель вкуса и запаха (без глутамата натрия) ▪ более производительный, чем жидкие аналоги ▪ отсутствие консервирующих веществ ▪ всестороннее применение пищевой промышленности и переработке мяса ▪ более низкое содержание соли в отличии от других гидролизатов, доступных на рынке

Применение:

Идеально подходят для приготовления, в частности:

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

Продуктовое предложение:

SHB	SHB PAULA	SHB KP

Доступные фракции:

ПОРОШОК

ВАС ИНТЕРЕСУЕТ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ?

Свяжитесь с нашей командой!

PAULAingredients.com

Технология: сушка распылением, производство смесей

Срок годности: 12-24 месяца; содержание воды: не более 4%

В соответствии с правилами мы контролируем уровень 3-монохлорпропандиола в производимых нами сушеных гидролизатах.