



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СУШКИ

ПРОИЗВОДСТВО РИСА И КАШ INSTANT

PAULA
INGREDIENTS

эффект превышает ожидания

■ Описание:

Продукты имеют твердую консистенцию и однородную структуру, сохраняют вкус приготовленного сырья и не склеиваются. Применение различных параметров процесса позволяет адаптировать конечное изделие к потребностям клиента в плане степени твердости и времени регидратации.

■ Основные преимущества технологий:

- имеют малый насыпной вес
- быстрая регидратация
- возможность подбора параметров в соответствии с требованиями клиента

■ Производственный процесс:



■ Продуктовые категории:

- рис instant
- каши instant



ВАС ИНТЕРЕСУЕТ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ?

Свяжитесь с нашей командой!



PAULAingredients.com