ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СУШКИ

ПРОИЗВОДСТВО СМЕСЕЙ

широкий спектр вариантов

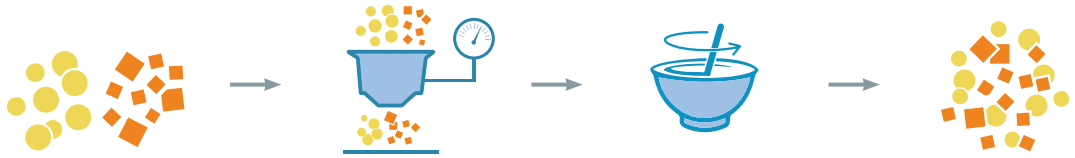
Описание:

Они создаются путем сочетания различного сырья и, таким образом, образуют новый готовый продукт, например, овощной бульон на основе натуральных ингредиентов, гидролизатов и дрожжевых экстрактов, собственные композиции или изготовленные по заказам клиентов.

Основные преимущества технологий:

- короткое время приготовления смеси
- неограниченный диапазон композиций сырья
- возможность добавления функциональных компонентов, например, протеиновые продукты с добавлением белка
- услуга по смешиванию по заказу клиента

Производственный процесс:



СЫРЬЕ В СУХОМ ВИДЕ → ВЗВЕШИВАНИЕ И ЗАСЫПКА → ПЕРЕМЕШИВАНИЕ → ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

Продуктовые категории:

- белковые вкусовые гидролизаты
- дрожжевые вкусовые экстракты
- смеси

ВАС ИНТЕРЕСУЕТ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ?
Свяжитесь с нашей командой!