

CYTRYNA

Na skrobi natywnej / Naturalny regulator kwasowości



Właściwości

Cytryny na skrobi natywnej

1

Przebadany jakościowo i mikrobiologicznie

2

Produkt instant, o stabilnym smaku

3

Nie wymaga procesu sterylizacji, osłabiającego smak i zapach

4

Możliwość usunięcia poziomu skrobi z receptury

5

Brak w składzie maltodekstryny

6

Pierwszy taki na rynku



Aplikacja **skrobi** zamiast maltodekstryny pozwala na **w pełni naturalne deklaracje**.

	CYTRYNA
DEKLARACJA	skoncentrowany sok cytryny w proszku
ROZPUSZCZALNOŚĆ	naturalny osad
PRZYGOTOWANIE	instant
MIKROBIOLOGIA	wysokie limity
JAKOŚĆ	produkt nie wymaga dodatkowej obróbki term. np. sterylizacji
SIŁA SMAKU	silny i charakterystyczny dla surowca



PAULAingredients.com

JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!