

# OGÓREK KWASZONY

Na skrobi natywnej / Naturalny regulator kwasowości



## Właściwości

Ogórek 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**.

	OGÓREK	
DEKLARACJA	sok ogórka kwaszonego w proszku	ogórek kwaszony w proszku
ROZPUSZCZALNOŚĆ	całkowita	naturalny osad
PRZYGOTOWANIE	instant	instant
MIKROBIOLOGIA	niskie limity	niskie limity
JAKOŚĆ	produkt nie wymaga dodatkowej obróbki term. np. sterylizacji	produkt nie wymaga dodatkowej obróbki term. np. sterylizacji
SIŁA SMAKU	silny i charakterystyczny dla surowca	silny i charakterystyczny dla surowca



PAULAingredients.com

JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!