

# EKSTRAKTY DROŻDŻOWE

sprawdzona alternatywa dla glutaminianu sodu

## Opis:

Stosowane w produkcji spożywczej jako środek **wzmacniający zapach i smak produktów**. Podstawowy ekstrakt drożdżowy wnosi do potraw charakterystyczną mięsną nutę, natomiast jego smakowe odpowiedniki (dostępne na zamówienie), mogą wzbogacić produkt również o inne, w zależności od potrzeb, np. smak kurczaka czy grzybów leśnych.



## Główne zalety:

▪ naturalna alternatywa / zastępnik glutaminianu sodu ▪ doskonały wzmacniacz smaku i zapachu ▪ bez ulepszaczy ▪ szerokie zastosowanie



## Zastosowanie:

Idealne do wykorzystania m.in.:

- dania gotowe
- dodatki do mięs
- pasztety
- produkty instant
- przetwory rybne
- sosy
- wyroby garmażeryjne
- wyroby piekarnicze



## Oferta produktowa:



Ekstrakt drożdżowy



■ Dostępne frakcje:



PROSZEK

Technologia: suszenie rozpyłowe, produkcja mieszanek

Data ważności: 12-24 miesiące; zawartość wody: max. 4%



**JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?**

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com