

HYDROLIZATY BIAŁKOWE

wzbogacają smak

Opis:



Wydajny i znakomity **środek wzmacniający zapach i smak**, z wszechstronnym zastosowaniem w produkcji spożywczej oraz przetwórstwie mięsnym o lepszej skuteczności działania niż hydrolizaty płynne. Na bazie tego produktu powstała cała gama mieszanek, które są inspiracją do tworzenia **ciekawych kompozycji smakowych i zapachowych**.

Główne zalety:



- wzmacniacz smaku oraz zapachu (bez glutaminianu sodu)
- bardziej wydajny, niż płynne odpowiedniki
- brak substancji konserwujących
- wszechstronne zastosowanie w produkcji spożywczej oraz przetwórstwie mięsnym
- niższa zawartość soli od innych hydrolizatów dostępnych na rynku

Zastosowanie:

Idealne do wykorzystania m.in.:



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

Oferta produktowa:



| | | |
|-----------|----------------------|------------------|
| SHB | SHB KP | SHB kukurydziany |
| SHB bekon | SHB kurczak gotowany | SHB PAULA |



■ Dostępne frakcje:



PROSZEK



JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com

Technologia: suszenie rozpyłowe, produkcja mieszanek

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

Zgodnie z przepisami kontrolujemy poziom 3-monochloropropano-diolu w produkowanych przez nas suszonych hydrolizatach.