

# PRODUKCJA MĄK INSTANT Z WARZEW STRĄCZKOWYCH

prażone / mielone / w postaci mąk

## ■ Opis:

W pełni **naturalne zamienniki** dla mąk zawierających gluten, a także doskonałe, naturalne zagęstniki. Istnieje możliwość ich wykorzystania w produktach instant i do gotowania, co więcej mąka z warzyw strączkowych jest bardzo **bogatym źródłem białka**.

## ■ Główne zalety technologii:

- szerokie zastosowanie surowców
- bez dodatków i nośników
- gęsta, jednolita konsystencja po przygotowaniu
- efekt aksamitnej tekstury

## ■ Proces produkcyjny:



WARZYWA  
STRĄCZKOWE



OCZYSZCZANIE



PRAŻENIE



CHŁODZENIE



MIELENIE



GOTOWY  
PRODUKT



## Kategorie produktowe:

- mąki strączkowe



**JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?**

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com