

PRODUKCJA MIESZANEK

szeroki zakres wariantów

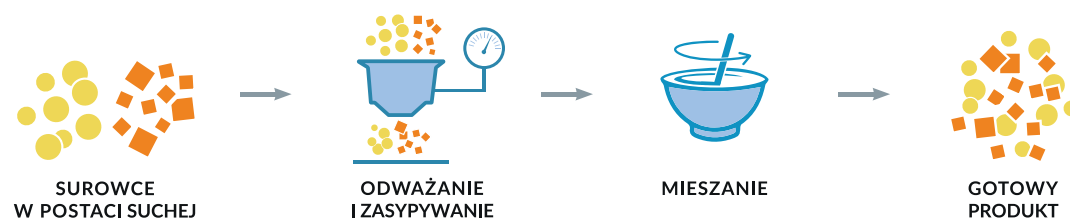
■ Opis:

Powstają z połączenia różnych surowców, tworząc w ten sposób **nowy gotowy produkt**, np.: bulion warzywny na naturalnych składnikach, hydrolizaty i ekstrakty drożdżowe smakowe, własne lub zlecone przez klientów kompozycje.

■ Główne zalety technologii:

- krótki czas przygotowywania mieszanki
- nieograniczony zakres kompozycji surowców
- możliwość dodawania składników funkcjonalnych np. produkty proteinowe z dodatkiem białka
- mieszanie usługowe na potrzeby klienta

■ Proces produkcyjny:



Kategorie produktowe:

- hydrolizaty białkowe smakowe
- ekstrakty drożdżowe smakowe
- mieszanki

JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?
Skontaktuj się z naszym zespołem!