



НАТУРАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

PAULA
INGREDIENTS

ДРОЖЖЕВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

проверенная альтернатива глутамату натрия

Описание:



Используются в пищевой промышленности как средство для усиления запаха и вкуса продуктов. Основной дрожжевой экстракт вносит во вкус блюд характерную мясную нотку, а его вкусовые аналоги (доступные по заказу) могут обогащать продукт также другими вкусами, в зависимости от потребностей, например, вкус курицы или лесных грибов.

Основные преимущества:



▪ натуральная альтернатива / заменитель глутамината натрия ▪ doskonaльный усилитель вкуса и запаха ▪ без усилителей ▪ широкое применение

Применение:

Идеально подходят для приготовления, в частности:



- | | | |
|------------------|--------------------|----------------------|
| ▪ готовых блюд | ▪ продукты instant | ▪ кулинарные изделия |
| ▪ добавки к мясу | ▪ рыбные продукты | ▪ выпечки |
| ▪ паштеты | ▪ соусы | |

Продуктовое предложение:



Дрожжевой экстракт



Доступные фракции:



ПОРОШОК

Технология: сушка распылением, производство смесей

Срок годности: 12-24 месяца; содержание воды: не более 4%



ВАС ИНТЕРЕСУЕТ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ?

Свяжитесь с нашей командой!



PAULAingredients.com