

Burak

Wszechstronny i wyjątkowy

Naturalna inspiracja

PAULA
INGREDIENTS



Burak to wyjątkowy skarb

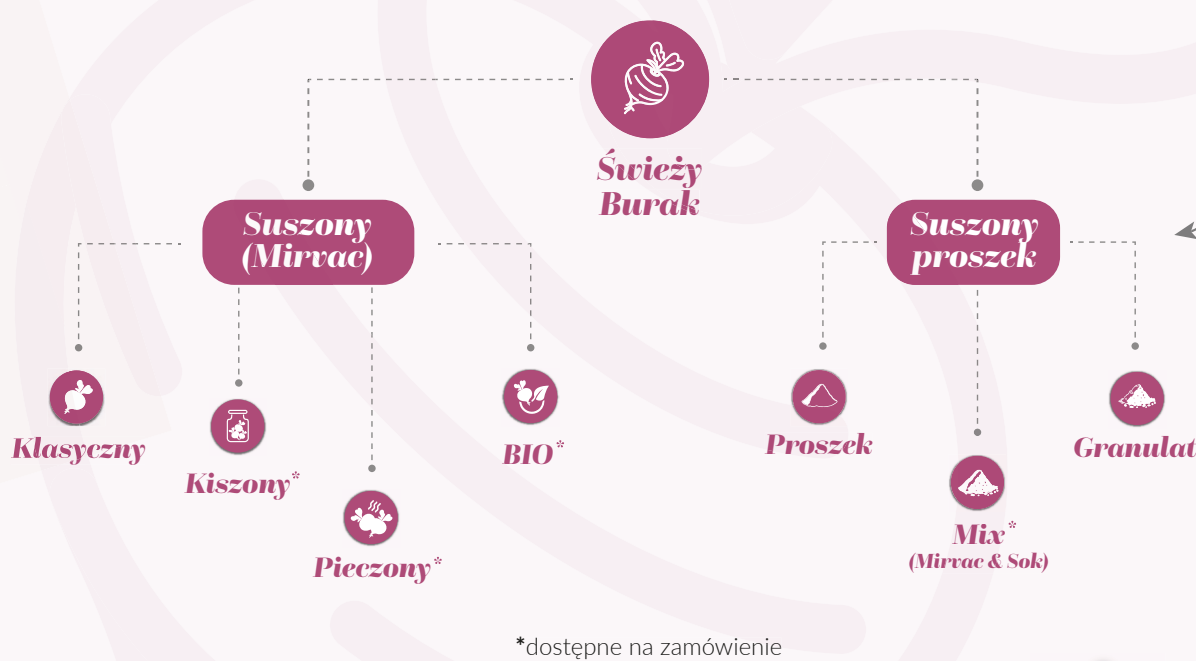
Wypełnia go prawdziwe bogactwo wartości odżywczych, a to wszystko zawiera się w niewielu kaloriach. Buraki są nie tylko pożywne, ale też **niezwykle smaczne** i bardzo łatwo włączyć je do diety. Mogą stanowić zarówno **podstawę Twojego produktu**, jak i smakowy dodatek lub **naturalny barwnik o niepowtarzalnym kolorze**.

Wybierz **buraka BIO**, jeśli poszukujesz składników o organicznym pochodzeniu i chcesz przy okazji nadać swojemu produktowi soczystą rubinową barwę.

Taki dar natury można wykorzystać na jeszcze więcej sposobów niż dotychczas - zainspiruj się naszymi pomysłami!

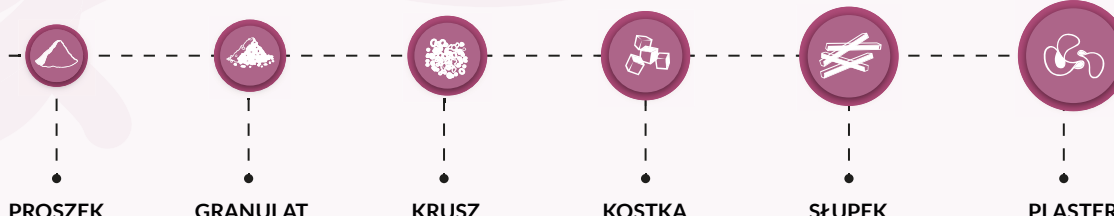
Wybierz unikalną ofertę

Wybieramy **najlepszy surowiec** ze szczegółowo kontrolowanych upraw, następnie przygotowujemy go dla Ciebie w dokładnie takiej formie, jakiej potrzebujesz **do wzbogacenia swojej receptury**.



Wykorzystaj bogactwo kształtów

Formy i frakcje



Poznaj niezwykle zalety suszenia

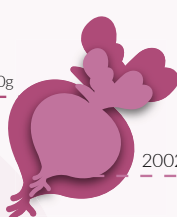
Dlaczego nasza metoda jest lepsza?

Suszenie w technologii **MIRVAC** pozwala:

- nadać chrupkości, ale nie zbytniej kruchości
- zachować wysokie wartości odżywcze
- zachować intensywny i naturalny aromat, smak oraz wygląd
- nadać niezwyklej lekkości, która przekłada się na niski ciężar nasypowy i wysoką wydajność

2630 mg/100g

Potas



2002 mg/100g

MIRVAC

Kwas foliowy



439 ug/100g

LIOFILIZACJA

Porównanie wartości odżywczych suszonego buraka MIRVAC vs Liofilizacja

Czy wiesz, że...?

1

Burak kiszony poddany suszeniu może być użyty jako **naturalny regulator kwasowości** w produkcie gotowym.



2

Proszek z suszonego buraka przy odpowiednio dobranych proporcjach **jest bardzo wydajnym oraz wartościowym kolorantem**.

Suszone buraki są świetnym **źródłem potasu i kwasu foliowego**, z uwagi na ich znaczącą ilość (w zależności od porcji oraz udziału buraka suszonego w produkcie gotowym) możliwe jest zastosowanie na etykiecie produktu odpowiednich **oświadczeń żywieniowych oraz zdrowotnych**.

Odkryj inspirujące możliwości zastosowania

Wykorzystaj buraka w dowolnej frakcji i wybranej przez Ciebie formie do opracowania **wyjątkowego produktu** w wielu kategoriach:



Masz pytania? Chętnie odpowiemy

czytaj więcej:



Sprzedaż Polska

T: +48 62 765 49 47

E: Sales@PAULAingredients.com

PAULAingredients.com

