



CEBULA

Na skrobi natywnej



Właściwości

Cebuli na skrobi natywnej

1

Przebadany jakościowo i mikrobiologicznie

2

Produkt instant, o stabilnym smaku

3

Nie wymaga procesu sterylizacji, osłabiającego smak i zapach

4

Możliwość usunięcia poziomu skrobi z receptury

5

Brak w składzie maltodekstryny

6

Pierwszy taki na rynku



Aplikacja **skrobi** zamiast maltodekstryny pozwala na **w pełni naturalne deklaracje.**

	SUSZONY NA SKROBI	CEBULA SUSZONA NA MALTODEKSTRYNIE	SUSZONY TRADYCYJNIE
DEKLARACJA	suszony sok cebuli	cebula w proszku	cebula w proszku
ROZPUSZCZALNOŚĆ	całkowita (możliwy naturalny osad miąższu cebuli)	całkowita (możliwy naturalny osad miąższu cebuli)	naturalny osad
PRZYGOTOWANIE	instant	instant	należy ugotować
MIKROBIOLOGIA	niskie limity	niskie limity	wysokie limity
JAKOŚĆ	produkt nie wymaga dodatkowej obróbki term. np. sterylizacji	produkt nie wymaga dodatkowej obróbki term. np. sterylizacji	-
SIŁA SMAKU	silny (min. 3 razy silniejszy od produktów suszonych tradycyjnie)	silny (min. 3 razy silniejszy od produktów suszonych tradycyjnie)	staby



PAULAingredients.com

JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!