

# CZOSNEK

Szczypta, która robi różnicę



## Czy wiesz, że?

Duży ząbek czosnku jest równoznaczny z 1/2 łyżeczki sproszkowanego czosnku, a jeden mały ząbek czosnku jest równoważny 1/8 łyżeczki sproszkowanego czosnku. Zmiana ta jest przydatna szczególnie w kuchni, jak można łatwo zastąpić czosnek w proszku, jeśli zabraknie świeżego.



## Korzyści

Konsumenci niechętnie podochożdzą do zwrotu „z koncentratu”, ze względu na podejrzenie dosypania dodatków. Niesamowicie istotna jest informacja, iż produkt jest zrobiony w 100% z czosnku hiszpańskiego, który jest 3-4 x mocniejszy w smaku od pozostałych.



## Właściwości

Suszonego czosnku

1

3-4 razy silniejszy niż czosnek chińskiego pochodzenia

2

otrzymany z miąższu i soku czosnku

3

bardzo intensywny smak

4

jest mikrokapsułkowany

5

zachowuje naturalny, intensywny aromat

6

deklarowany jako czosnek suszony / czosnek w proszku



## Zastosowanie m. in:



Bagietki, produkty piekarnicze



Produkty garmażeryjne, wędliny



Dania instant, gotowe zupy



Suplementy diety, lekarstwa



PAULAingredients.com



JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!