

SHB kukurydziany

wzbogacający smak potraw

Opis:

SHB kukurydziany to bardzo wydajny i znakomity środek wzmacniający zapach i smak, z wszechstronnym zastosowaniem w produkcji spożywczej oraz przetwórstwie mięsnym o lepszej skuteczności działania niż hydrolizaty płynne. Na bazie tego produktu powstała cała gama mieszanek, które są inspiracją do tworzenia ciekawych kompozycji smakowych i zapachowych.

Główne zalety:

- intensyfikatory smaku i zapachu, zawiera naturalny kwas glutaminowy przez codoskonale uwypukla smak i zapach aplikacji w których zostaje użyty
- bardziej wydajny i łatwiejszy w przechowywaniu, niż płynne odpowiedniki
- wzbogaca potrawy, dania, aplikacje w nutę mięsna
- nie zawiera substancji konserwujących
- posiadaw wszechstronne zastosowanie w produkcji spożywczej oraz przetwórstwie mięsnym
- niższa zawartość soli od innych hydrolizatów dostępnych na rynku
- odporny na działanie wysokich temperatur

Zastosowanie:

Idealne do wykorzystania m.in.:

- | | | |
|-------------------|--------------------|-----------------------|
| ▪ dania gotowe | ▪ produkty instant | ▪ wyroby garmazeryjne |
| ▪ dodatki do mięs | ▪ przetwory rybne | ▪ wyroby piekarnicze |
| ▪ pasztety | ▪ sosy | |



Dostępne frakcje:



PROSZEK

JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?
Skontaktuj się z naszym zespołem!

