

NATURALNE SKŁADNIKI ŻYWNOSCI

# SER SUSZONY

innovacyjna forma, ten sam smak

PAULA  
INGREDIENTS

## Opis:



Produkt dostępny z **różnych typów sera** poddanego odpowiedniej obróbce technologicznej i suszeniu. Wyróżnia się na rynku **wyjątkową chrupkością**, zachowując stabilną strukturę i kolor.

## Główne zalety:



- 100% z różnych gatunków sera
- źródło wapnia
- wysoka zawartość białka
- naturalny smak i aromat
- zachowuje kolor i smak świeżego sera

## Zastosowanie:

Idealne do wykorzystania m.in.:



- dania gotowe
- przekąski
- wyroby piekarnicze
- produkty instant
- przetwory mleczne
- żywność dla dzieci

## Oferta produktowa:



Ser pleśniowy	Ser dojrzewający	Ser o zmniejszonej zawartości tłuszczu
---------------	------------------	--



■ Dostępne frakcje:



PLASTER



SŁUPEK



KOSTKA



KRUSZ  
/ PŁATEK

JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?

Skontaktuj się z naszym zespołem!



PAULAingredients.com

Technologia: suszenie mikrofalowo-próżniowe MIFVAC®

Data ważności: 12 miesięcy; zawartość wody: max. 8%