



Натуральная плотность без «Е», гидроколлоидов и крахмалов

Ничего лишнего, только животные продукты

Команда ПАКОВИС представляет арт. 21950 ПАКО ГОСТ – универсальный стабилизатор (эмульгатор) для колбасных изделий всех типов. Значительно уплотняет консистенцию, улучшает нарезаемость, препятствует отекам. Подобно трансклутаминазе придает продукту «хрустящий укус».

Плазма крови желирует, эмульгирует, связывает воду. Является мясным сырьем, обогащает продукт белком, не имеет вкуса и запаха. Высококачественный яичный порошок – сухой концентрированный меланж куриных яиц. Безопасен в плане бактерий, содержит все витамины и минералы куриного яйца. Связывает влагу, улучшает вкус и пластичность фарша. Сбалансированный состав позволяет «управлять плотностью» в зависимости от дозировки. Применяется на второй стадии куттерования/перемешивания. Оптимальная дозировка от 3 до 8 г/кг общей массы.

Наша команда высококвалифицированных технологов с удовольствием предоставит Вам технологическую поддержку. Мы открыты для новых контактов и сотрудничества.

Абсолютно натуральный состав, отсутствие гидроколлоидов и растительных компонентов открывают самые широкие возможности использования.

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

Арт.	Название	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения
21950	Пако ГОСТ	3–8 г/кг	<ul style="list-style-type: none"> стабилизатор системы фарша уплотняет консистенцию препятствует отекам 	

Индекс E
E621
Аллерген

