



Всё новое и лучшее для деликатесов и ветчин

Для любого сырья, для любого выхода

Команда ПАКОВИС представляет осенний ассортимент функциональных и вкусоароматических добавок для производства деликатесов и ветчин. Современные влагоудерживающие ингредиенты в составе, универсальное применение, низкие дозировки и надежная работа на всех типах мясосырья. Максимально однородный и «сухой» срез даже при высоком проценте шприцевания. Низкие потери при производстве и хранении.

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

Все параметры проверены на новом оборудовании техникума в Швейцарии при различных условиях и режимах. Проведены испытания в условиях реального производства на предприятиях СНГ.



ВЕТЧИНЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ

Арт.	Названиew	Дозировка	Направление вкуса/ Особенности	Дополнительные области применения	Индекс E E621 Аллерген
21874	Вианде Хем Универсал	11–12 г/кг или 2,5–3 кг/100 л рассола (60 % шприцевания)	<ul style="list-style-type: none"> экономичная дозировка низкие потери при производстве обеспечивает „сухой“ срез сохраняет текстуру мяса 		■ □ □
19528	Вианде Хем 90	25 г/кг или 4,5 кг/100 л рассола (90 % шприцевания)	<ul style="list-style-type: none"> экономичная дозировка высокий процент шприцевания яркий аромат натуральный вид продукта 		■ ■ □
20263	Вианде Хем Ультра	17 г/кг или 3,5 кг/100 л рассола (100 % шприцевания)	<ul style="list-style-type: none"> низкая дозировка высокий эффект влагосвязывания не требует добавления белков и других гидроколлоидов прекрасно работает на мясе птицы особенно для ветчин эконом класса 		■ □ □
20275	Вианде Хем Чикен	12 г/кг или 3,5 кг/100 л рассола (30–50 % шприцевания)	<ul style="list-style-type: none"> отличное распределение в тушке минимальное количество желе высокий выход готовой продукции типичный вкус кулинарного продукта 	варено-копченые продукты из птицы	■ □ □
20603	Вианде Пауэр Ап!	3–6 г/кг 0,3–0,6 кг/100 л рассола	<ul style="list-style-type: none"> улучшает нарезаемость продукта связывает дополнительную влагу загущает рассол 	вареные колбасы, сосиски, сардельки	■ □ □
21920	Хаус Арома	2–4 г/кг 0,4–0,6 кг/100 л рассола	<ul style="list-style-type: none"> яркий мясной вкус с нотой домашнего копчения 	полуфабрикаты	□ ■ □