



1.1. ТЗОВ «ВТР» пропонує ЗАМІСТЬ НІТРИТУ НАТРІЮ використовувати харчову добавку «КОНСЕРВАНТ 25», яка забезпечує швидке, рівномірне та стабільне кольороутворення, свіжий «зріз» ковбасних виробів при тривалому зберіганні на вітрині.

1.2. У зв'язку з великим вибором МОЛОЧНИХ СМАКІВ, МИ хочемо запропонувати Вам протестувати:



- на сардельку – «Мільхвюрсен Стандарт» («Нубасса») + СМОЛЛ-АРОМА «РЕТРО» (ТЗОВ «ВТР»).



- на варені ковбаси – Арома-Смак «З молоком» («Дора Фуд») + СМОЛЛ-АРОМА «РЕТРО» (ТЗОВ «ВТР») або КутерМікс «Молочна***» («ФляйшМанншафт») + Арома-Топ «Вінерки масляні» («Дора Фуд»).

1.3. «НУБА-ФОС-КОМБІ CL/AF» (арт.415520) - фосфатовмісний засіб з емульгатором для кутерування (рН=8,4) з емульгатором, закапсульованим стабілізатором кольору, освіжувачем та підсилювачем смаку для всіх видів ковбасних виробів.



Склад:

стабілізатор «пірофосфат натрію» (Е 450) (до 25 % P2O5), сіль кухонна, емульгатор «ефіри гліцерину лимонної та жирних кислот» (Е 472с), антиокислювачі («аскорбінова кислота» (Е 300), «ізоаскорбат натрію» (Е 316)), декстроза, регулятор кислотності «лимонна кислота» (Е 330), екстракт паприки.

Спосіб застосування:

додавати в сухому вигляді на нежирну сировину на початку процесу кутерування.

Завдяки **закапсульованому антиоксиданту** в складі добавки, можливий більш довгий простій маси без негативного впливу на його в'язкість та консистенцію. Це означає додаткову надійність виробництва і суттєве покращення консистенції. Зв'язуючі компоненти добавки для кутерування «Нуба-Фос-Комбі CL/AF» діють так, що завдяки фосфату - активується м'ясний білок, а завдяки емульгатору - відбувається додаткове емульгування жиру і води.

Приставка:

CL» у назві добавки вказує на те, що вона не містить глутамат, лактозу, глютен, молчний білок, штучні барвники і консерванти;

AF» – без алергенів, які підлягають декларуванню.



Дозування:

5 г/кг маси фаршу
Ідеальна композиція чотирьох складових забезпечує:

- хороше зв'язування за рахунок спеціальної комбінації фосфатів;
- швидке кольороутворення;
- стабільність кольору;
- збереження свіжості.

1.3. «НУБА-ФОС-КОМБІ CL/AF» (арт.415520) - фосфатовмісний засіб з емульгатором для кутерування (рН=8,4) з емульгатором, закапсульованим стабілізатором кольору, освіжувачем та підсилювачем смаку для всіх видів ковбасних виробів.