



АКТУАЛЬНІ ТОВАРИ ВІД ФІРМИ «ВТР» (ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ № 41)

Шановні Партнери та Клієнти!

Пропонуємо Вам інформацію про товари, які отримали позитивні відгуки технологів м'ясопереробних підприємств.

Добавка для приготування желюючого розчину на основі желатину - "ЗЕЛЬЦ-ТОП"



Застосування: для виробництва зельців, студній, холодців, заливаних блюд з м'яса, птиці та риби, м'ясних асорті та інших продуктів в желе.

Властивості:

- має високий желюючий ефект (**щільність гелю 220 Bloom**, розмір часток 30-50 mesh) і забезпечує **прозоре, еластичне та міцне желе**;
- повністю розчиняється у воді;
- не має яскраво вираженого "желатинового" запаху;
- забезпечує необхідну консистенцію продуктів у желе

Склад: желатин харчовий, глюкоза (8%), мальтодекстрин (7%), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (E 621) (до 7%), регулятори кислотності «ацетат натрію» (E 262), «лимонна кислота» (E 330), аромати, носій (сіль кухонна).

Дозування: 80-120 г/л води.

ПОЛІАМІДНА СОСИСОЧНА ОБОЛОНКА «МИНЕРАЛЕН» виробництва «Devro» s.r.o..



Одношарова поліамідна сосисочна оболонка **з високими бар'єрними властивостями**, що випускається заводом протягом багатьох років.

Характеризується відмінною стабільною якістю та популярна у багатьох країнах.

Основною перевагою є можливість наповнення на усіх видах автоматичного, напівавтоматичного обладнання та за допомогою ручного наповнення зі здатністю перенаповнення 8-10%.

Основних колір – світло-коричневий, інша гама кольорів – на замовлення.

Основні калібри – 22, 24 (діапазон калібрів на замовлення 16-40

мм). Можливе маркування (1+0, 2+0, 1+1).

В наявності на складі:

Поліамідна оболонка Ø 22 св.коричн. Мінерален	30 км
Поліамідна оболонка Ø 24 св.коричн. Мінерален	30 км

Шановні Клієнти!

Якщо у Вас виникнуть питання, будь ласка, звертайтеся до представників фірми «ВТР» у Вашому регіоні або задавайте питання в рубриці «Питання технологу» на нашому сайті www.vtr.com.ua. Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві.