

ЧУДОДІЙНИЙ ПОРОШОК



Шановні Клієнти,

Цей випуск інформаційного бюлетня вийшов у незвичному форматі, тому, що ми **переконливо** звертаємо Вашу увагу на новинку сезону-

ароматичну добавку для ЯКІСНОГО МАСКУВАННЯ небажаних присмаків дешевої сировини (ММО, шкірки, сої) в ковбасних виробах, яка РЕАЛЬНО ПРАЦЮЄ і вже отримала чудові відгуки від підприємств,

це **СМОЛЛ-АРОМА «ЧІКЕН МАСКЕР МДМ»**.

НОВА харчова добавка фірми «ВТР» облагородить Ваші продукти економ-класу навіть із великою заміною м'ясної сировини.

Вартість закладки на 100 кг маси фаршу – 50 грн.

Склад: ароматичні речовини (смак та аромат м'яса та диму), Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна).

Дозування: до 2 г/кг маси фаршу.



АКТУАЛЬНО

БАРВНИК «КАРМЕЛІН»

на основі карамелі і аннато
для підфарбовування натуральної оболонки

За допомогою «Кармеліну» маг-технолог може надати бажаного кольору кишсиринові:

ВІД світло-коричневого



ДО темно-коричневого



До складу «Кармеліну» входить цукровий колер IV (Е 150d), який надає карамельний відтінок та екстракти аннато (Е 160b), які містять червоні пігменти. Не містить ГМО.

Дозування: рекомендується розводити водою у співвідношенні від 1:1 до 1:10 в залежності від бажаного ефекту.

Надаємо Гігієнічний висновок Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів від 30.05.2017 за №602-123-20-3/16913 з призначенням «харчова промисловість (підфарбовування оболонки)».

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.