

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Эмульмикс Мит

Описание: комплексная пищевая добавка, предназначенная для приготовления жировых эмульсий холодным способом, имитационного шпига, а также термостойких мясных гранул, позволяет существенно снизить себестоимость сырья на 30 рублей за 1 кг.

Преимущества:

- стабилизирует мясную/жировую эмульсию;
- мясные гранулы максимально приближены по цвету, структуре, вкусу и аромату к мясному сырью, а также термостабильны и сохраняют свою структуру при нагревании/замораживании;
- позволяет приготовить термостойкий имитационный шпиг из жирового сырья животного происхождения.

Состав: Альгинат натрия (E401), стабилизаторы: (E450), (E451), (E452)

Области применения:

- вареные колбасы, сосиски, сардельки, мясные хлеба;
- полукопченые и варено-копченые колбасы;
- рубленые полуфабрикаты, пельмени;
- мясные и мясорастительные консервы.