

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Эмульмикс

Описание: Эмульмикс представляет собой эмульгатор и стабилизатор:

- способствует созданию и стабилизирует эмульсию вода-жир;
- вызывает хорошее связывание;
- улучшает структуру и консистенцию;
- работает с очень жирным сырьем;
- предохраняет от жировых отеков.

Применяется для производства:

- всех видов вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов;
- ливерных колбас;
- паштетов;
- полуфабрикатов;
- полукопченых колбас.