

KOMBI-SOL TERMÉKCSALÁD

FÛSZER ÉS ADALÉKANYAG KEVERÉK

Kiváló minőségű fűszerekből és funkcionális adalékokból kifejlesztett állomány stabilizáló és ízesítő keverék, hagyományos magyar ízekkel. Jó állomány képző, gyengébb és változó minőségű alapanyag felhasználása esetén is gyártási biztonságot ad. Állandó érzékszervi tulajdonságú, jó minőségű terméket biztosít.
OÉTI eng: 3392/1998

Felhasználható: húskészítmények gyártásához, termék jellegének megfelelő egységcsomag felhasználásával. (úgymint KOMBI-SOL – párizsi, lecsó, virsli, krinolin, nyári felvágott stb)

Összetétel: állományjavító (E450)

Hagyományos fűszerek és természet azonos aromák

Szénhidrátok

Ízfokozó (E 621)

Színstabilizátor (E 316)

Használati utasítás

A gyártásra szánt nyersanyagokat és a jeges víz felét, majd a KOMBI-SOL tasak tartalmát a kutterbe tesszük és lassú keverés mellett adagoljuk az emulgeálószerrel, kb 2-3 perces járatással feloldjuk. Ezt követően kell hozzáadni a maradék vizet és nitrites pác-sót.

A kutterozást 12-13 °C-ig végezzük.

A **KOMBI-SOL** alkalmazása mellett még emulgeáló esetleg növényi fehérjét és nitrites pác-sót kell adagolnunk.

A KOMBI-SOL minden egyéb adalékanyagot és fűszert tartalmaz.

Csomagolás: aromazáró tasakban