



SOLVENT KERESKEDŐHÁZ

KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG



1097 BUDAPEST, IX. ker. Gubacsi út 25- ( Tel : 06 / 1 215 - 0400  
\* 29. 2 Fax: 06 / 1 215 - 1289  
1725 Budapest, Pf. 48.

## *KOMBI-SOL párizsi*

**Kiváló minőségű funkcionális adalékokból és fűszerekből kifejlesztett  
állomány stabilizáló és ízesítő keverék**

Jó állomány képző, gyengébb és változó minőségű alapanyag felhasználása esetén is gyártási biztonságot, állandósult érzékszervi azaz jó ízű és minőségű terméket biztosít.

- Felhasználható** : párizsi gyártására
- Adagolás:** 1,00 kg/100 kg termékre ahol jó **vízkötésre** és általános ( hőkezelés után is ) **stabil állományra** van szükség
- Összetétel** : állomány javító ( E 450 )  
hagyományos fűszerek  
szénhidrátok  
ízfokozó ( E 621 )  
színstabilizátor ( E 316 )

### Használati utasítás

A kimért **párizsi** gyártására szánt nyersanyagokat és a jeges víz felét, majd a KOMBI-SOL- párizsi tasak tartalmát a kutterbe tesszük és lassú keverés mellett adagoljuk az emulgeálószer, kb. 2-3 perces járatással feloldjuk. Ezt követően kell hozzáadni a maradék vizet és a nitrites pác-sót. A kutterozást 12-13 °C elérésig végezzük.

**KOMBI-SOL párizsi 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
- Nettó tömeg** : 1,00 kg (amely 100 kg párizsi massa gyártására elegendő)

**Részletesebb információért forduljon szakembereinkhez !**

A SOLVENT Kereskedőház Rt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert működtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.