



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 kenőmájas

**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** : kenőmájas 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

Először a májat kutterban pác-sóval kiveretjük. Második lépésben a kimért kenőmájas gyártására szánt nyersanyagokat és a víz felét, majd a KOMBI-SOL- kenőmájas 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 leaprított májat. A kutterozást 12-13 °C eléréséig végezzük.

KOMBI-SOL kenőmájas 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 kenőmájas 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.