



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 lecsókolbász ***(paprika nélkül)***

**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	:	lecsókolbász gyártására
Adagolás:		1,20 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 **lecsókolbász** gyártására szánt nyersanyagokat és a jeges víz felét, majd a KOMBI-SOL- lecsókolbász 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 eléréséig végezzük.

KOMBI-SOL lecsókolbász alkalmazása mellett , még
emulgeáló-, esetleg növényi fehérjét, fűszerpaprikát és nitrites pác-sót
kell adagolnunk.

A KOMBI-SOL minden egyéb adalékanyagot és fűszert tartalmaz.

Csomagolás	:	aromazáró tasakban
Nettó tömeg	:	1,20 kg (amely 100 kg lecsókolbász 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.

