

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS



SALMO-REIF

Nr artykułu 95017-00

Wędzony łosoś jest do dawna jednym z najpopularniejszych sprzedawanych produktów zimnego wędzenia. Chyba żadne przedsiębiorstwo handlowe nie zrezygnuje z tego produktu. Asortyment uzupełnia tuńczyk, czarny halibut, ryba maślana i wielkie makrele. Kombinacja tych różnych produktów zdoła już od pewnego czasu półmiski smakoszy.

Staje się widoczne, że na skutek zwiększonego popytu ze strony poszczególnych przedsiębiorstw handlowych, nieodzowna stanie się zmiana z produkcji ręcznej na wysoce zmechanizowaną produkcję przemysłową. Planowe zastosowanie naturalnych substancji pomocniczych stało się wobec tego niezbędne do wyprodukowania dobrego, taniego i akceptowanego przez konsumenta produktu.

Nasza firma oferuje wszelkie możliwości oraz wsparcie, a by to spełnić. Nasz Dział Rozwoju oferuje Państwu trzy technologie, które poprzez zastosowanie **Salmo-Reif oraz Antibac AC-PH** uwzględniają powyższe rozważania w zakresie ekonomiki przedsiębiorstw.

Salmo-Reif

jest to kombinacja z różnych, naturalnych tworzących sekwestranty soli owocowych i skomplikowanych rodzajów cukru, produkowanych w ramach specjalnego procesu.

Antibac AC-PH + Konsamat Plus

zwalczają niekorzystne bakterie, listeria i gwarantują producentom wysokie bezpieczeństwo.

Zalety:

W przypadku planowego zastosowania substancji pomocniczych powierzchnia ulega pasteryzacji, zaś dojrzewanie ulega przyspieszeniu poprzez aktywację białka. Zapobiega się odpływaniu wody komórkowej, smak, wygląd i konsystencja zostają ulepszone. Dzięki skróceniu procesu wędzenia oszczędza się energię.

Chętnie przekazemy Państwu dalsze informacje.