

Wydajność.
Kompetencja.
Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Kartoffelweiss

Wydajne rozwiązanie dla świeżości i zachowania barwy produktów ziemniaczanych



Nowy produkt Kartoffelweiss (wybielacz do ziemniaków) jest kombinacją z utrzymywaczy świeżości i stabilizatorów, utrzymuje barwę i świeżość delikatesowych produktów ziemniaczanych. Bazuje on m.in. na kwasach owocowych prosto z natury.

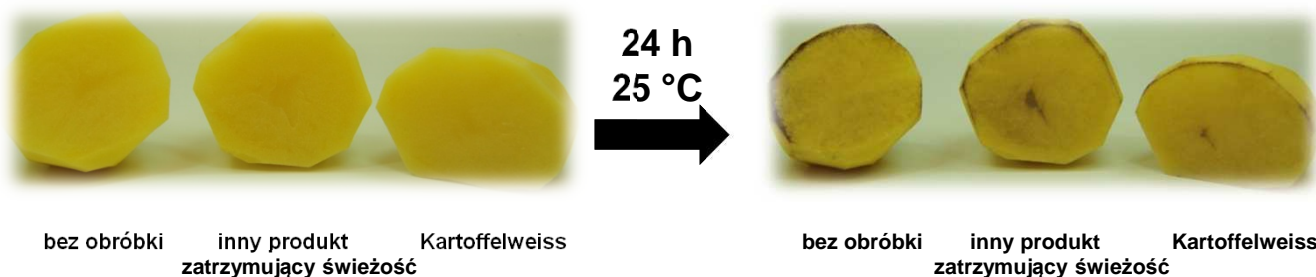
Właściwości

- Niedrogie zatrzymanie świeżości produktów
- Do zastosowania jako dodatek do mycia oraz jako domieszka
- Proste zastosowanie
- Zwolniony z obowiązku składania deklaracji, zależnie od zastosowania
- Płynny składnik



Kartoffelweiss

Zastosowanie



Zalety nowych płynnych produktów do utrzymywania świeżości:

- Dzięki kwasom owocowym produkt staje się trwalszy w naturalny sposób.
- Dodatkowe zabezpieczenie dzięki obróbce mikrobiologicznie wrażliwych dodatków w produkcie końcowym
- Brak brązowych przebarwień na ziemniaku
- Przy zastosowaniu jako dodatek do mycia bez obowiązku deklaracji na produkt końcowy
- Bez komplikacji przy rozpuszczaniu w wodzie do mycia

Dozowanie:

- 0,5 - 1,5 % jako dodatek do mycia
- 0,1 – 1,0 % jako bezpośrednia domieszka