

Этажон

• специи • комплексные добавки

Колбаски для жарки, купаты, гриль

Чтобы Ваши
продукты были вкуснее!



Комплексные смеси для купат, сырых колбасок-гриль

*разработанные под
европейские стандарты,
учитывающие
и отточенные под
российский вкус.*



- придают продукту сочность, плотность и консистенцию, характерную для натуральных, домашних колбасок-гриль;
- увеличивают сроки хранения охлажденного продукта;
- придают продукту насыщенный натуральный, розовый цвет, стабильный при хранении;
- придают продукту изысканный вкус;
- снижение себестоимости за счет повышения влагоудерживающей способности

Рекомендации
по применению всех
комплексных смесей:

30г смеси №1, №2 или №3
+ 250г воды
+ 1 кг рубл.мяса
+ соль

(рекомендуемое количество
соли - 12-16 г/кг массы)

Важно! - сначала
тщательно
перемешайте комплексную
смесь с водой, а затем
полученную массу
смешайте с фаршем





Комплексная смесь ЛТ №1
(арт. 270297)

- на основе пшеничной клетчатки, содержащая стабилизаторы и регуляторы кислотности, стабилизаторы цвета — на основе свекольного порошка и гемоглобина, специи и экстракты специй, пряности, с доминирующим горчичным вкусом.

Комплексная смесь ЛТ №2 (арт. 270299)

Комплексная смесь на основе пшеничной клетчатки, содержащая стабилизаторы и регуляторы кислотности, стабилизаторы цвета — на основе свекольного порошка и гемоглобина, травы, специи и экстракты специй, пряности — перец, мускат, тимьян и др.

Комплексная смесь ЛТ №3
(арт. 270298)

- на основе пшеничной клетчатки, содержащая стабилизаторы и регуляторы кислотности, стабилизаторы цвета — на основе свекольного порошка и гемоглобина, травы, специи и экстракты специй, пряности — майоран и др.

