

Сырный Порошок - это тот же твердый сыр но в порошкообразном виде



Суми, Україна

Сухой сырный продукт "Эстамол" - это сухой твердый сыр но в порошкообразном виде.

Порошок сухой сырный 40% жирности

Хим. состав:

Белок 37%

Жир молочный 40%

Влага 4%

Жир растительный 0, 6% (от общей массы) масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное

Степень восстановления 1 : 3

После гидратации с водой получаем 3 кг сырной массы, которая легко плавится и применяется везде где есть в рецептурах твердый сыр.

Облегчает производителю использование твердых сыров, а также позволяет существенно улучшить качество готовой продукции, сократить расходы на хранение и транспортировку сырья, уменьшить трудоемкость и энергоемкость производства.

Продукт "Эстамол" имеет длительный срок хранения от 8 до 12 месяцев и не требует специальных условий хранения.

Используется как :

Природный вкусообразующий загуститель во всех пищевых производствах.

Вкусо-ароматический ингредиент, а также как источник высококонцентрированных, легкоусваиваемых и полноценных белков.

Является натуральным заменителем яичного порошка.

Некоторые параметры продукта по желанию покупателя можно изменять это процент белка от 34% до 70% и % жира. Чем их меньше тем ниже цена.

Применяется в :

- майонезы, маргарины, плавленные сыры
- мороженое, детское питание
- чипсы, сухарики, орешки, хрустящие хлебцы
- сырный крекер, печенье, галеты
- хлебобулочной промышленности (кондитерские изделия, макаронные изделия)
- соусы для макаронных изделий и пиццы, сырные кремовые начинки
- сухие сырные и соусные смеси для супов, каш и пюре быстрого приготовления
- мясная гастрономия с сырной начинкой
- сырные соусы к салатам, рыбе

Страна производитель Украина - Все необходимые документы прилагаются

Кириченко Сергей

+380950323021