

## Свиные белки, плазма крови VEOS для мясных производств



# AvizInfo.ru

Москва, Россия

Предлагаемые свиные белки для мясных и пищевых производств от производителя VEOS, Бельгия – это порошкообразные продукты такие как свиная плазма крови для пищевых производств, гемоглобин пищевой (фудовый), глобин, а также - коллагеновый белок для эмульсий, коллагеновый белок для инъектирования, пищевой натуральный краситель.

Прежде всего, хотел бы представить НОВИНКУ среди свиных белков – ГЛОБИН.

Этот продукт производится по запатентованной технологии и только компанией Veos. Мы храним в секрете технологический процесс производства, а вот сам продукт рады предложить на интересных условиях. Его особенность заключается в том, что глобин кристаллизует молекулы жира и влаги, тем самым надежно удерживая массу. Это важно, например, в рецептах «дешевых» колбас/сосисок с высоким содержанием растительных масел, или при жарке полуфабрикатных котлет. Глобин свяжет все ингредиенты в единую твердую массу, с отсутствием потерь веса или ухудшения структуры в т.ч. и после термического приготовления. При изготовлении консервов данный продукт удерживает жир в мясной начинке. Глобин самый лучший эмульгатор в своем классе. Данный белок не боится высокой температуры, в виду чего идеально подходит для паштетов, ливерных колбас, консервов, маринадов. Он работает как по холодному, так и по горячему. Это высоковязкий продукт, поэтому НЕ подходит для инъектирования. Зато глобин служит идеальной заменой казеину при стоимости, как минимум, в два раза меньше. Его можно также комбинировать с плазмой и коллагеновым белком для достижения большего результата. Дозировка – не более 0, 8-1%! При превышении появляется железистый привкус.

Гемоглобин для пищевых производств Verpo 95 PHF –

Данный продукт является «кровью» в порошке. Добавьте 5-6 литров воды или молока и получите 6-7 литров крови. Данный продукт используют для приготовления кровяных колбас, паштетов, пудингов, ливерных колбас. Продукт может быть использован для «подкрашивания» и придания насыщенного цвета. Однако, в отличии от Verpo 70 COL P интенсивность окраса держится меньшее количество времени. Данный продукт прекрасно растворим. Его большое преимущество – безопасность. Гемоглобин не требует особых режимов хранения, и имеет 2 года годности с даты производства. Легкая логистика и простота применения. Дозировка – не более 0, 8-1%! При превышении появляется железистый привкус.

Краситель натуральный на основе крови (гемоглобина) Verpo 70 COL P –

Это натуральный краситель, стабилизированный аскорбатом. Данный продукт работает только с миоглобулинами, окрашивая только мясное сырье. Данный краситель отлично подходит для салями, вареных и реконструированных ветчин, вареных колбас и сосисок. Дозировка – всего лишь 0, 1% от общей массы ГП. Интенсивность цвета держится в течение длительного времени, поэтому товар Ваших клиентов долго будет оставаться с нужным окрасом, даже на полке магазина.

Цена: **3 \$**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен