



ERPU 100

PREPARAT PRZEDŁUŻAJĄCY TRWAŁOŚĆ BEZ DODATKU „E”

- preparat wykazuje naturalne działanie przeciwbakteryjne, może być stosowany zarówno do wyrobów surowych jak i parzonych
- produkt na bazie naturalnych składników – pozwala na skrócenie listy dodatków „E” na etykiecie gotowego produktu oraz produkcję wyrobów typu *Clean Label*
- poprawia smakowitość produktów – co jest szczególnie istotne w przypadku wyrobów nie zawierających glutaminianu sodu
- pozwala na obniżenie zawartości sodu w wyrobach gotowych – wzmacnia naturalny smak i aromat mięsa, podkreślając jednocześnie smak słony
- wpływa korzystnie na teksturę i soczystość wyrobów poddanych obróbce termicznej
- płynna forma preparatu ułatwia dozowanie
- deklaracja: woda, ekstrakty przypraw

