

Вкусные паштеты, без лишних ингредиентов

Объем рынка паштетов растет, как в денежном, так и в натуральном выражении. Исследование показывает, что в России данный сегмент будет и в дальнейшем развиваться по нескольким причинам:

- относительно недорогой продукт;
- продукт готов к употреблению (паштет не надо варить, размораживать, смешивать);
- за счет увеличения доли государственных закупок в данной категории продуктов.

Есть эффективное решение для производства ливерных паштетов, пришедшее к нам с рынка Финляндии.

Комплексная пищевая добавка (КПД) арт. 011033 – «Ливерный паштет комби» включает в состав: набор специй (лук, кардамон, имбирь, мускатный орех, белый перец, мускатный цвет) и функциональную часть для полной эмульгации системы. Эта универсальная КПД подходит к любой печени, закрывает горчинку и металл во вкусе.



Планируете или уже выпускаете паштеты в колбасной оболочке или в специальной форме, а может быть в хлебном мякише или под заливным?

Везде КПД «Ливерный паштет Комби» даст свой плотный, нежный, притягательный и узнаваемый аромат и стабильную консистенцию продукта.

Дозировка КПД составляет 40г/кг массы.

Мы рекомендуем попробовать КПД арт. 011033 «Ливерный паштет Комби» на рецептуре паштета из свиной печени:

Ингредиент	Количество, кг
Печень свиная	45
Свинина полужирная	15
Шпик/жир – сырец свиной	25
Лук сушеный	2
Морковь бланшированная	13
Вода питьевая/бульон	20
Соль поваренная	0,9
Соль нитритная	0,4
КПД арт. 011033 «Ливерный паштет комби»	5,0

Готовы оказать технологическую поддержку и помощь!