

## **BIAŁKA, BŁONNIKI, TEKSTURATY**

### **BŁONNIK PSZENNY**

Izolat włókna z pszenicy, nie zawiera glutenu.

**ZMNIEJSZA KOSZTY WYROBU GOTOWEGO.**

Zawartość włókien dietetycznych - więcej niż 97%

Zdolność wiązania wody 1:7

Dozowanie 2 - 5%

Zastosowanie:

- do kiełbas drobno -, średnio - i grubo - rozdrobnionych wysokowydajnych
- wyrobów blokowych wysokowydajnych
- wędlin podrobowych
- konserw mięsnych wysokowydajnych
- wyrobów garmażeryjnych z mięsa rozdrobnionego (z wyjątkiem tataru)
- wyrobów garmażeryjnych nie mięsnych, mięsno - mącznych, mięsno-warzywnych
- półproduktów garmażeryjnych z mięsa rozdrobnionego (z wyjątkiem mięsa mielonego).

### **VITOFIBER – błonnik roślinny (bambusowy)**

Uzyskiwany jest z włókien jadalnych części bambusa; jest naturalnym produktem o wysokiej wartości biologicznej.

**ZMNIEJSZA KOSZTY WYROBU GOTOWEGO.**

Zawartość włókien dietetycznych - więcej niż 98%

Zdolność wiązania wody 1:7

Dozowanie do 2% w stosunku do surowca

Zastosowanie:

- do kiełbas drobno -, średnio - i grubo - rozdrobnionych wysokowydajnych
- wyrobów blokowych wysokowydajnych
- wędlin podrobowych
- konserw mięsnych wysokowydajnych
- wyrobów garmażeryjnych z mięsa rozdrobnionego (z wyjątkiem tataru)
- wyrobów garmażeryjnych nie mięsnych, mięsno - mącznych, mięsno-warzywnych
- półproduktów garmażeryjnych z mięsa rozdrobnionego (z wyjątkiem mięsa mielonego).