

## **PREPARATY BIAŁKA SOJOWEGO O CHARAKTERYSTYCE KONCENTRATÓW**

### **VITKON (non GMO)**

- zawartość białka – 70% w suchej masie
- neutralny smak i zapach
- dobre właściwości wiązania wody i emulgowanie tłuszczu
- zastosowanie do produkcji wędlin, pasztetów, konserw, a także jako składnik solanek do wyrobów blokowych wysokowydajnych
- uwodnienie 1 część Vitkon-u do 4 części wody.

### **VITKON I (non GMO)**

- zawartość białka – 69% w suchej masie
- neutralny smak i zapach
- dobre właściwości wiązania wody i emulgowanie tłuszczu
- zastosowanie do produkcji wędlin, pasztetów, konserw, a także jako składnik solanek do wyrobów blokowych wysokowydajnych
- uwodnienie 1 część Vitkon-u I do 4 części wody

