

PREPARATY BIAŁKOWE

VITSOY I (non GMO) - PREPARAT BIAŁKOWY

- zawartość białka – min. 50%
 - preparat o charakterystyce funkcjonalnej zbliżonej do charakterystyki koncentratu białka sojowego
 - wspomaga wiązanie wody i emulgowanie tłuszczu - stabilizuje gotowy produkt,
 - zastosowanie do wędlin drobno i średnio rozdrobnionych, pasztetów i konserw.
- Dawkowanie: do 2% w stosunku do wyrobu gotowego.**

VITPRO (non GMO) - PREPARAT BIAŁKOWY

- zawartość białka – min. 48%
 - preparat o charakterystyce funkcjonalnej zbliżonej do charakterystyki koncentratu białka sojowego
 - wspomaga wiązanie wody i emulgowanie tłuszczu - stabilizuje gotowy produkt,
 - zastosowanie do wędlin drobno i średnio rozdrobnionych, pasztetów i konserw.
- Dawkowanie: do 2% w stosunku do wyrobu gotowego.**



PREPARATY BIAŁKOWE

SOJAVIT (non GMO) - MAKA SOJOWA

- zawartość białka - min. 48%
 - wspomaga wiązanie wody i emulgowanie tłuszczu - stabilizuje gotowy produkt,
 - zastosowanie do wędlin drobno i średnio rozdrobnionych, pasztetów i konserw.
- Dawkowanie: do 2% w stosunku do wyrobu gotowego.**

TEKSTURAT BIAŁKA SOJOWEGO (non GMO)

- zawartość białka - min. 48%
- uwodnienie 1 części teksturatu do 3 części wody
- produkt jest odtłuszczony, wyprodukowany z ziaren soi niemodyfikowanej genetycznie
- zastosowanie: do pasztetów, wędlin, wyrobów garmazeryjnych tj. pierogi, paszteciki.

Dawkowanie: w zależności od limitów zawartości białka określonych w Polskiej Normie (na poszczególne przetwory mięsne).

