Революционный продукт для производителей пищевых продуктов

Алматы, Казахстан

Представляем революционный продукт, разработанный на базе высших и научных технологий - комплексная пищевая добавка «Эко Микс», которая позволяет улучшить качество и увеличить выход продукции на 15% - 40%. Используется для мясной, молочной, масложировой промышленности, для производства сгущенки, ириски. Цены от производителя.

Для молочного производства (молоко, твердые и мягкие сыры, ряженка, йогурты, сметана и др) Эко Микс 101-180:
1. Возможность контролировать качество и органолептические показатели уже готового продукта!
2. Легкость и быстрота в применении – вносится в готовый продукт – не требует дополнительного технологического оборудования и нагрева.
3. Повышение рентабельности при производстве. Экономия сырья!
4. Улучшение качества готового продукта.
5. Возможность замораживать и дефростировать готовый продукт (напр.творог, творожную массу) без потери качества.
6. Возможность нивелировать пороки вялого и низкобелкового молока.
7. Отсутствие мажущей консистенции.
8. Отсутствие ГМО.
9. Увеличение выхода творога и творожных изделий на 20 – 30%.

Для мясного производства Эко Микс 200-210, для:
- всех видов колбасных изделий;
- ветчины рубленной в оболочках и формах;
- полуфабрикатов мясных, рыбных, из мяса птицы;
- деликатесных мясных изделий.
Добавки «Эко Микс» - это добавки, регулирующие или формирующие консистенцию и структуру продукта, т.е. способны образовывать: термостабильные гели различной степени вязкости; прочные эмульсии; студни различной плотности. Высокая влагоудерживающая способность их приводит к снижению потерь при термообработке и хранении продукта. В состав добавок «Эко Микс» входят: каррагенаны, камеди гуара, ксантана, камедь дерева тара, соевый изолят, крахмал картофельный, аскорбиновая кислота, ди –триполифосфаты.
Применение комплексной пищевой добавки «Эко Микс» способствует расширению технологических возможностей в мясном производстве путем частичной замены основного нормального (NOR) сырья, а также возможностью использовать жирное сырье, экссудативное мясо (PSE) – мягкое и водянистое, и мясо с признаками (DFD) – жесткое и сухое.

Для производства сгущенного молока и конфет-ирисок Эко Макс 190-197, 170:
Данная система предполагает производство сгущенного молока с сахаром без применения вакуум-выпарных аппаратов и термостатов. Данная схема существенно сокращает энергетические и сырьевые расходы при производстве традиционных продуктов, без потери качества, и позволяет внедрить новые разработки.
Технология приготовления сгущенного молока с сахаром не требует специального оборудования. Сгущенные продукты могут быть выработаны на любом молочном или кондитерском предприятии.

Возможность работать на долгосрочной договорной основе. Так же приглашаем компании успешно работающих на рынке пищевых добавок и не только, так же, заинтересованных возможностями расширения своего бизнеса, предпринимателям, которые стремятся организовать свой собственный бизнес - стать дилерами, оптовиками на закрепленной территории.

Цена: **1 $**	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: уместен
Р Даурен	**7 778 176 18505**	