

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Reinobond TG

Transglutaminaza - naturalny enzym

- ulepszenie właściwości budowy
- ulepszenie wiązań
- nie zmienia smaku

Wydajność.
Kompetencja.
Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS



Reinobond TG

Reinobond TG to preparat enzymatyczny, stosowany do przetwórstwa wyrobów mięsnych i wędliniarskich. Poprzez zastosowanie Reinobond TG wiąże się białka w naturalny sposób.

Dzięki temu ulepsza się cechy budowy oraz tworzenie galaretek przez Państwa produkt, bez wpływu na oczekiwany smak.

Reinobond TG dodaje się w procesie produkcji środków spożywczych, aby utworzyć nowe związki białka i w ten sposób ulepszyć np. trzymanie się plasterków w kebabie.

Reinobond TG należy do kategorii środków pomocniczych w przetwórstwie, dlatego nie podlega deklaracji w Państwa produkcie końcowym.

Wydajność.
Kompetencja.
Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Składniki: kazeinat sodu, maltodekstryna, transglutaminaza

Zalecenie deklaracji: bez obowiązku deklaracji wg EG VO 1333/2008

Zalecane dozowanie: 2 g na 1 kg masy

Zastosowanie: wyroby mięsne i wędliniarskie

Nasz doradca jest chętnie do Państwa dyspozycji i poinformuje o możliwościach zastosowania.

Centrala firmy Erfstadt - Administracja

Reinert Gruppe Ingredients GmbH • Reinert Gruppe International GmbH
Am Vogelsang 3-5 • D-50374 Erfstadt • phone.: 0049-2235-408-0 • fax: 0049-2235-408-77
info@reinert-gruppe.de • www.reinert-gruppe.de