

Wydajność.
Kompetencja.
Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Reino-Pur

**Naturalna stabilizacja barw
dla produktów mięsnych i wędliniarskich,
półfabrykatów spożywczych
i produktów delikatesowych**

- wolne od numerów E
- wolne od alergenów
- bez barwników



Wydajność.

Kompetencja.

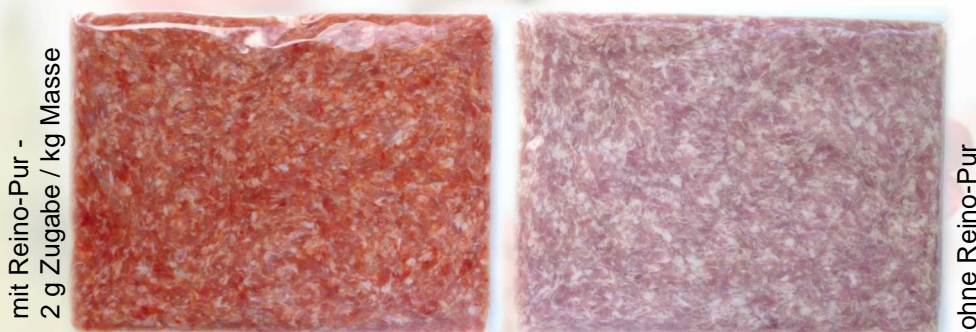
Bezpieczeństwo.

Reino-Pur

Poprzez dodanie Reino-Pur do Państwa własnej mieszanki przypraw zostanie ulepszony smak produktu końcowego oraz utrwalona i zakonserwowana jego barwa.

Zalety:

- wolne od numerów E, alergenów i aromatów
- naturalna stabilizacja barwy produktu końcowego
- brak obowiązku deklaracji dla barwiących środków spożywczych
- ulepszenie naturalnego smaku
- stosowanie w małych ilościach (2 – 4 g na kilogram produktu końcowego)
- naturalna barwa produktów wegetariańskich



W naszym Portfolio oferujemy standardowo następujące warianty produktu Reino-Pur:

- Reino-Pur na nośniku dekstroza
- Reino-Pur S na nośniku sól
- Reino-Pur – przyprawiony wedle życzenia klienta

Składniki:

ekstrakty z przypraw, przyprawy

Zalecenie deklaracji:

ekstrakty z przypraw, przyprawy

Zalecane dozowanie:

2- 4 g / kg produktu końcowego

Zastosowanie:

mięso, wędliny, półprodukty, delikatesowe

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

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