

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Danie Wegetariańskie w Plasterkach

**Komplet składników do
produktów wegetariańskich**

- bez mięsa
- białka pełnowartościowe
- bez wzmacniaczy smaku



Danie wegetariańskie w plasterkach

Przykładowy przepis na danie wegetariańskie w plasterkach:

Składnik	Dozowanie
Woda	61,20 %
Krajanka Reino do dania wegetariańskiego z białkiem w proszku, nr art. 80730-00	11,15 %
Emulgina do dania wegetariańskiego, nr art. 20213-10	2,65 %
Reinomix do dania wegetariańskiego z Reino-Pur, nr art. 55400-00	8,00 %
Olej (np. olej rzepakowy)	17,00 %
Suma	100,00 %

Zalecenie, jak przetwarzać:

W celu optymalnego przetwarzania należy stosować kuter próżniowy.

1. Wprowadzić do kutra zimną wodę i Reinocut dla dania wegetariańskiego i homogenizować w próżni.
2. Następnie napowietrzyć i dodać emulgię oraz Reinomix dla dania wegetariańskiego, poddawać obróbce w próżni w kutrze przez kolejną minutę.
3. Następnie ponownie napowietrzyc i dodać powoli olej.
4. Na zakończenie poddawać obróbce w próżni w kutrze przez dwie minuty przy wysokiej prędkości.
5. Jak zwykle napełnić kieszki wyprodukowana masą i pasteryzować w 92 °C, aż do osiągnięcia temperatury 72 °C.
6. Wędliny wegetariańskie schłodzić przez noc w temperaturze między 2 a 6 °C, następnego dnia pokroić.

Wartości odżywcze (100 g)

węglowodany:	1,93 g
kwasy organiczne:	0,02 g
tłuszcz:	16,08 g
białko:	5,68 g
sód:	0,91 g
sól kuchenna:	1,23 g
cukier	1,23 g
błonnik pokarmowy:	5,00 g
ciepło spalania:	699 kJ / 169 kcal

Zalecenie deklaracji na gotowym produkcie końcowym:

woda, olej rzepakowy, białko w proszku, nośnik: celuloza, sól spożywcza, przyprawy, środki zagęszczające: ksantan, guma karobowa, karagen, regulatory kwasowości: octan sodu, mleczan sodu, glukonian sodu, naturalny aromat, glukoza

W przypadku pytań nasi doradcy są do Państwa dyspozycji.

Centrala firmy Erfstadt - Administracja

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS