



## Braised Meat 50 Chut' dušeného

Nový výrobek společnosti Campus, který dokáže nahradit 50% dušeného masa v plněných těstovinách

Většina firem, které působí v sektoru plněných těstovin, mají ve svém sortimentu alespoň jeden výrobek, jehož součástí je náplň z čistého hovězího nebo vepřového. V mnoha případech si dušené maso, které se v náplních používá, připravují firmy samy. Tato fáze ale trvá velmi dlouho a z finančního a logistického pohledu je příliš nákladná. Kromě manuální práce, je zapotřebí skladovat a řídit tok mnohých surovin. Pokles hmotnosti po uvaření také není nezanedbatelný a někdy dosahuje až 30%. A navíc kromě vysokých nákladů a nízké výtěžnosti je dušené maso příliš suché a tedy technicky ne zcela optimální vzhledem k textuře náplně.



### Nabídka společnosti Campus

Společnost Campus vyvinula společně zpracovaný výrobek založený na dehydrovaném čistém hovězím nebo vepřovém, spolu s typickým kořením a ochucovadlem. Po rehydrataci dokáže nahradit přibližně 50% tradičního dušeného

hovězího nebo vepřového.



Rehydratace výrobku „BRAISED MEAT 50“ se provádí smícháním jednoho dílu prášku se dvěma díly vody. Směs získaná z 50% dušeného hovězího nebo vepřového a z 50% výrobku „BRAISED MEAT 50“ nabízí texturu, která je určitě lepší než v případě čistého dušeného masa. Náplň je tak krémovější a má lepší schopnost držet tuky a vodu.



## Braised Meat 50 Chut' dušeného

### Použití výrobku Braised Meat 50 Taste

**D**ušené maso 50 bylo vytvořeno s ohledem na co nejnadhnější použití pro všechny firmy z daného sektoru.

Prášek lze dokonce přidat v suchém stavu do připravené směsi. Ideální postup použití je následující: nejprve přidejte do mixéru všechny ostatní ingredience, poté i přiměřené množství vody vzhledem k prášku a směs se promíchá po několik minut. Poté se přidá prášek výrobku Dušené maso 50 chuť jako poslední ingredience.

Směs se nechá promíchat několik dalších minut, aby se prášek mohl rehydratovat. Poté je směs připravena k dalšímu zpracování.

### označení výrobku

Výrobek „Braised Meat 50“ je vyroben výhradně z přírodních hovězích nebo vepřových ingrediencí, koření a ochucovadel, což znamená, že nedochází ke změně označení složení uváděných pro běžné náplně těstovin. K dispozici jsou dvě verze:

1. **Braised Meat 50 – chuť hovězího**
2. **Braised Meat 50 – chuť vepřového**

### Hlavní výhody použití:

- Bez zásahu do označení výrobku
- Lepší stabilita dušeného masa za studena i za tepla
- Větší pevnost finální směsi
- Vyšší krémovost náplně a celkové zlepšení chuti
- **Snížení nákladů na kilogram dušeného masa (až o 30%)**
- Snížení nákladů na logistiku a skladování ve srovnání s čerstvým masem (zpracování, chlazení, logistika atd.)