

představuje

Láky s mikrovlnninou

Jedná se o inovativní vlákninu, která byla mikronizována pomocí inovativních postupů zpracování.

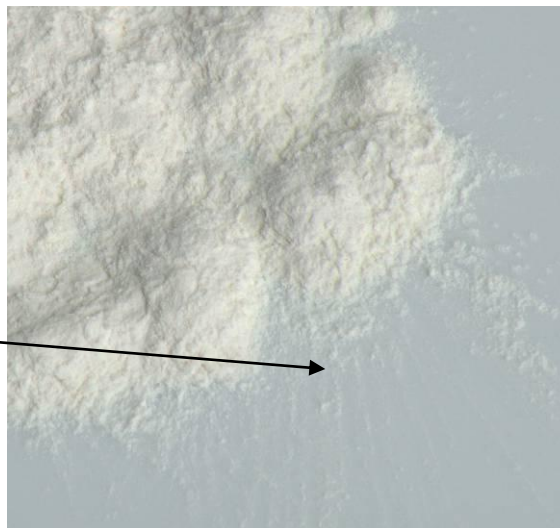
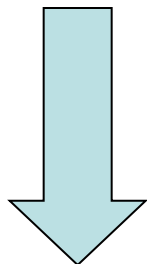
Dokáže nabídnout:

- **vysokou schopnost vázat vodu**
- **vysokou viskozitu**
- **tepelně-koagulační vlastnosti při vaření**



Láky s mikrovlákninou

Ultra jemná
struktura



**Prášek láku s
mikrovlákninou, -
detail.**

Bezvadně se rozpouští v nálevech.



***Láky s mikrovlákninou lze bez problémů vstříkovat
do všech druhů mas***

**aniž by došlo k ucpání
jehel vstřikovačů**





Láky s mikrovlákninou

Vlastnosti

- **váže studenou vodu**
- **lze jej vstříkovat**
- **koagulace za tepla**
- **odolnost vůči tepelné úpravě**
- **odolnost vůči velmi nízkému a vysokému pH**
- **koncentrace soli jej neovlivňuje**
- **odolnost vůči zmrazení a rozmrazení**
- **ochrana struktury zmrazených potravin**



Hlavní aplikace

Všechny potravinářské produkty, kde je potřeba vodu stabilizovat či jinak kontrolovat; především vynikající do nástřiků

- plece, kolena atd..
- veškeré syrové drůbeží produkty
- vařené šunky
- křehčená slanina
- ...

Dávkování

Od 1,0 do 2,5 kg na 100 litrů připravovaného nástřiku

Technické výhody ve finálním výrobku

- **Redukce synergeze během trvanlivosti**
- **Vyšší výtěžnost: Microfibre Brines zvyšuje výtěžnost sám i v kombinaci s jinými výrobky Campusu používanými za tímto účelem (konzultujte prosím s našimi technology)**
- **Plátky bez prasklin a zvláštních odstínů**
- **Suché plátky (vařené šunky vypadají vzhledově mnohem sušší než je jejich skutečné % nástřiku)**
- **Lepší povrchový vzhled finálního výrobku: redukce vody**
- **Microfibre Brines je chuťově neutrální**