



představuje

# Campus Protein P96

# Campus Protein P96

**Čistý vepřový protein s velmi vysokou schopností vázat vodu a emulgačními účinky**



- **Vysoký podíl vepřových proteinů > 90%**
- **Přírodní složky výhradně vepřového původu**
- **Výroba v našich italských továrnách**
- **Zcela zjistitelný**



Gel 1+17

vyroben horkou vodou



Gel 1+10

vyroben studenou vodou

# Funkce

- **Velmi levná náhražka masa:**  
**1 díl Pro-meat P96 + 9 dílů vody = 10 dílů velmi funkčního libového masa**
- **Bez alergenů**
- **Dobrá chuť v porovnání se sójovým granulátem (typická fazolová chuť a pachut')**
- **Velmi dobrá neutrální barva**
- **Výrazně silný gel**
- **Cenově stabilní**
- **Země původu: Itálie – vyrobeno z italských surovin, zcela zjistitelných, výroba probíhá v našich továrnách s povolením EU a certifikátem BRC, což zaručuje maximální kvalitu**

# Použití

- Suchá přídatná látka v množství 1 % nebo 2 % ve výrobcích s emulgátory (vuřty, pařížské salámy, boloňské salámy atd.)
- Jako náhražka masa: 1 díl Campus Protein P96 + 9 dílů vody = 10 dílů ekonomicky výhodného libového masa
- Emulze: 1:5:5 za studena a 1:10:10 za tepla



1:5:5 tuková emulze,  
studený systém



1:10:10 tuková emulze,  
horký systém

