



Nový výrobek společnosti Campus určený k náhradě 50% čerstvé ricotty. Zlepšuje její strukturu a přináší značnou



Trh s čerstvou ricottou: současný stav

Čerstvá ricotta se používá ve velkém množství v mnoha průmyslových aplikacích (ravioli, čerstvé plněné těstoviny, atd.). Ve skutečnosti čerstvá ricotta často představuje 50% hmotnosti receptury. Obecně řečeno, odvětví plněných těstovin používá největší množství čerstvé ricotty, však potravinářský průmysl také vyrábí mnoho produktů, které ji obsahují nebo je použita v jejich základu.

V závislosti na zakoupeném zboží se cena čerstvé ricotty pohybuje v rozmezí 1,5 až 1,7 eur / kg. Rozdíl, pokud jde o kvalitu, se obvykle projevuje v chemickém rozboru výrobku. Obvykle platí, mezi faktory, které nejvíce ovlivňují konečnou cenu, patří obsah bílkovin a obsah vody (vlhkost).

Nedoporučuje se používat nekvalitní výrobky, jelikož se během zpracování mohou vyskytnout značné obtíže či problémy.

RICOGOLD 135

Společnost Campus vyrobila prášek, pocházející z mléčných pevných látek a syrovátky, který dokáže po rehydrataci nahradit až 50% čerstvé ricotty.

RICOGOLD 135 je naší odpovědí na všechny problémy spojené s použitím čerstvé ricotty.

RICOGOLD 135 se rehydratuje smícháním 1 dílu prášku se 3,5 díly vody. Získaný výrobek lze použít k náhradě až 50% čerstvé ricotty. Směs získaná smícháním 50% čerstvé ricotty a 50% rehydrovaného RICO GOLD 135 má lepší vzhled než čerstvá ricotta.



Při stejném obsahu sušiny se ve finální směsi zlepší zejména struktura a zadržení vody, ať už za studena nebo za tepla, přičemž krémovost a celková chuť zůstává nadmíru příjemná.

RICOGOLD 135 mohou snadno používat všechny potravinářské firmy.

RICOGOLD 135 lze přidat do směsi v suchém stavu. Nejlepší postup použití **RICOGOLD 135** je následující: nejprve vložte všechny ostatní složky do mixéru a přidejte vodu dle poměru k množství Ricogold 135. Poté nechte po několik minut promíchat a nakonec přidejte prášek Ricogold 135. Míchejte alespoň 10 minut, aby se Ricogold 135 mohl nasytit vodou. Poté vyjměte směs z mixéru – je ihned připravena k dalšímu zpracování.

Složení

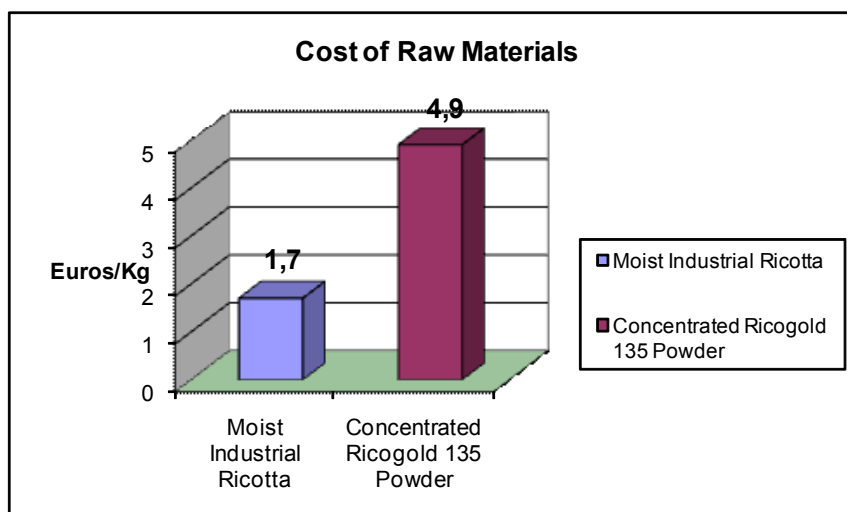
RICOGOLD 135 je inovativní přírodní produkt pro potravinářský průmysl vyrobený z mléčného proteinu a rozpustných potravinářských vláknin



RICOTTA 50%
RICOGOLD 1+3,5 50%

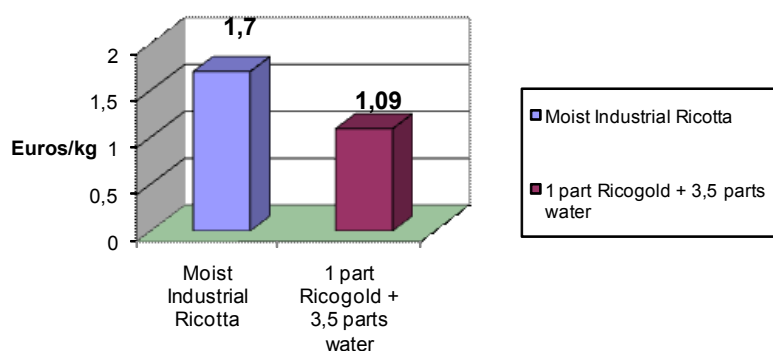


Ricogold 135

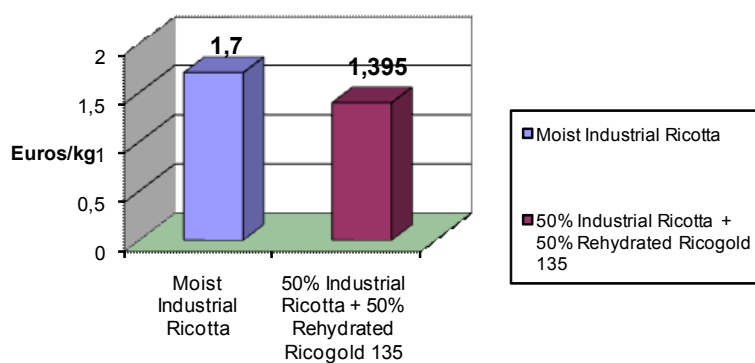




Comparison of the cost after rehydrating Ricogold 135



Comparison of the cost with a 50% + 50% mixture



Hlavní výhody použití **RICOGOLD 135**

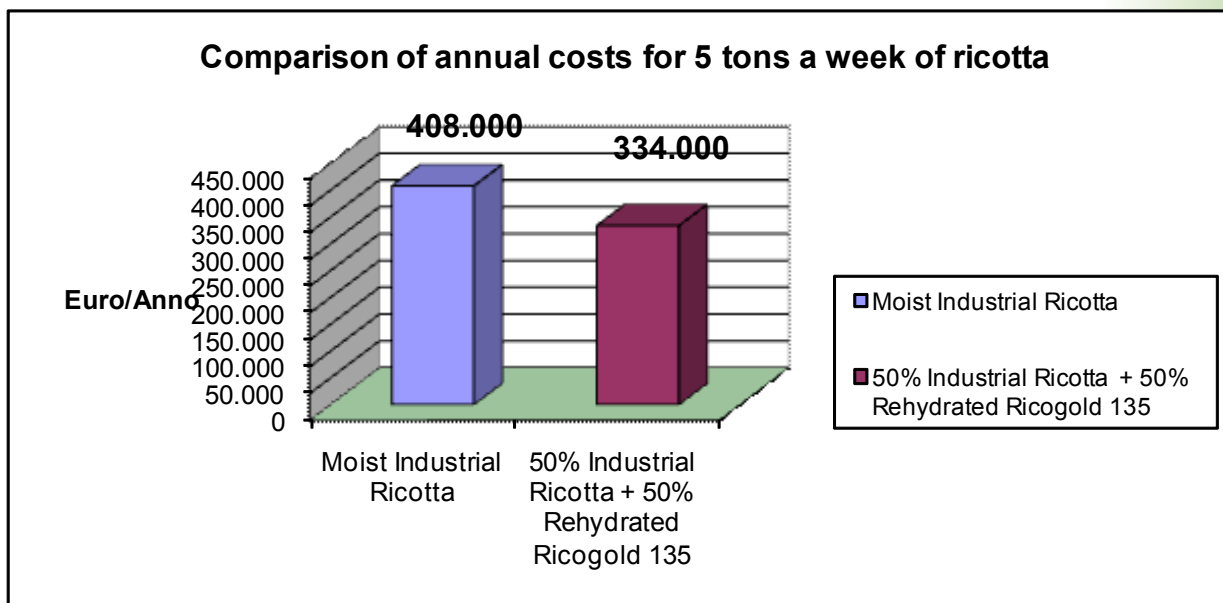
- bez zásahu do označení výrobku
- studená a teplá čerstvá ricotta získá lepší stabilitu
- lepší konzistence finální směsi
- lepší krémovost a celková chuť ricotty
- nižší náklady na kilogram ricotty
- nižší náklady na logistiku a skladování čerstvé ricotty (pracovní síla, chladicí systémy atd.)



výhody

Použití **RICOGOLD 135** znamená technické výhody a výrazné úspory nákladů.

Tak například, pokud se za týden nahradí 1 tuna ricotty **RICOGOLD 135** a vodou, za rok lze jen na surovinách ušetřit přibližně 30 000 eur. Kromě toho lze ušetřit i na nákladech na logistiku / elektřinu (pracovní síla, chladicí systémy atd.).



Ricogold 135