



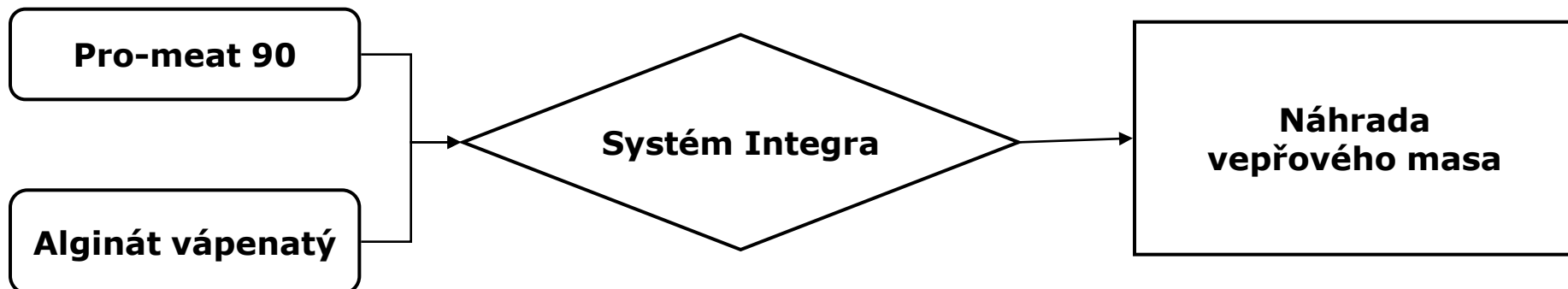
**představuje**

**Integra**

- sortiment -



**Integra Neutral je gelový systém připravovaný za studena a založený na reakci Pro-Meat 90 s emulgátorem (alginát vápenatý).**



## **Výrobek 1: granule určené k použití jako levná náhrada masa – náhražka**

**1 díl Integra +  
7 dílů studené vody**



- *Silná gelová struktura*
- *Odolnost vůči tepelnému zpracování bez ztráty vody*
- *Bez rostlinného proteinu*
- *Nemá chuť sójových bobů*
- *Možnost přidání barviv a aromat*
- *Ekonomicky výhodné granule*

Krok 1



Kutr, studená voda, prášek "Integra"

Krok 2



Do mísy kutru přidejte 7 dílů studené vody.

Krok 3



Nechte kutr zapnutý, přidejte 1 díl "Integra" a nechte jej zapnutý, dokud se nevytvoří gel.

Krok 4



Skladujte několik hodin při 4 ° C. Nezmrazujte (teplota pod nulou zamezuje reakci).

Připraveno k použití



Nyní je výrobek připraven k použití dle vašich potřeb.



## Výrobek 2: 100% dobré, silné, levné a stabilní skutečné MASO

**1 díl Integra +  
6,5 dílů studené  
vody +  
2,5 dílu masových  
odřezků**



- Silná gelová struktura s texturou velmi blízkou skutečnému masu
- Během vaření se chová jako skutečné maso
- Odolnost vůči tepelnému zpracování bez ztráty vody, lepší než maso
- Bez rostlinného proteinu
- Nemá chuť sójových bobů
- Bude možné vyšší procento náhražek
- Možnost použít vedlejších masných výrobků, odřezků apod. a vylepšit je
- I tuk přidaný do masa bude také stabilizován
- Velké úspory ve finálních recepturách

Krok 1



Studená voda, prášek "Integra" a maso

Krok 2



Do mísy kutru vložte 2,5 dílu masa.

Krok 3



Nasypte prášek "Integra" a směs nasekejte.

Krok 4



Přidejte vodu a poté zvyšte rychlost a kutrujte, dokud se nevytvoří gel.

Krok 5

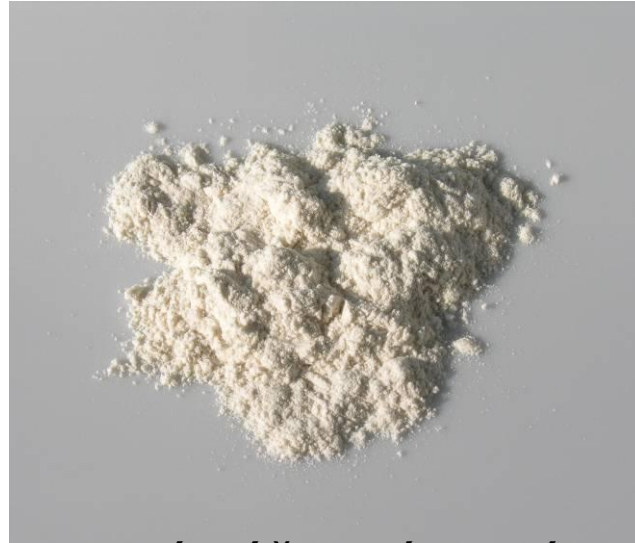


Skladujte několik hodin při 4 ° C. Nezmrazujte (teplota pod nulou zamezuje reakci).

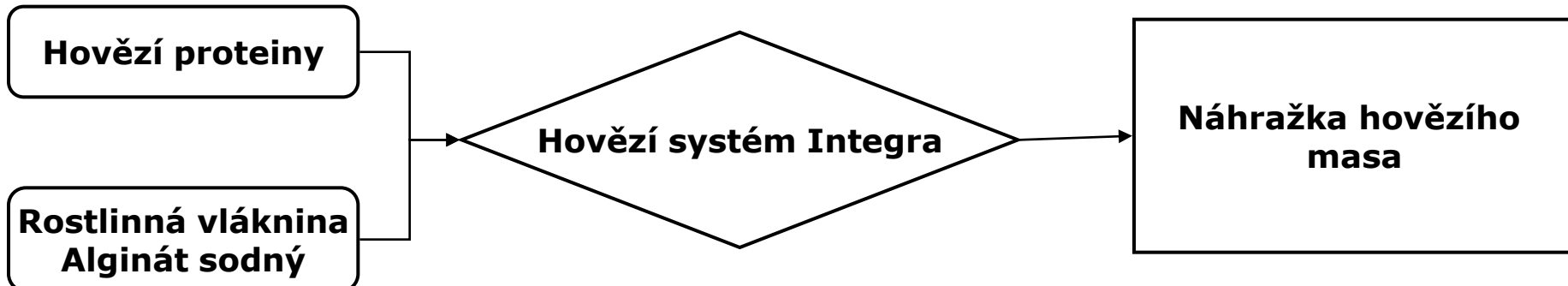
Připraveno k použití



Nyní je výrobek připraven k použití dle vašich potřeb.



Integra je víceúčelový systém, který vytváří gel za studena a který je založen na hovězích proteinech reagujících s emulgátorem (alginát sodný).



**Náhražka masa – gel 1:8 (9)**

**Náhražka tuku – emulze 1:3:8 (9)**



Nastavovadlo tuku 1:3:8

Gel1:8



**Potravinářský výrobek používaný za studena, díky kterému lze vyrobit náhražku vepřového, kterou lze rozemlít a použít jako náhražku vepřového v mnoha zpracovávaných uzeninách.  
SILNĚJŠÍ VERZE s ODOLNĚJŠÍM GELEM.**

***1 díl Integra Plus + 8 - 10 dílů studené vody***