



**představuje**

**Levarom 200**



# O co jde

**Jedná se o inovativní kvasnicový extrakt se silnými vlastnostmi zvýrazňovače chuti.**

**V případě Levarom 200 byly proteiny přeměněny na volné aminokyseliny v kontrolované podobě, a to za účelem přirozeného spolupůsobení.**





# Hlavní funkce

- **Aromatická látka**
- **Úplná náhražka glutamátu**
- **Aroma vývaru a masa**
- **Dokáže zjemnit a zaoblit chuťové vrcholy**
- **Je přibližně 2x silnější než nejlepší kvasnicové výtažky dostupné na trhu**



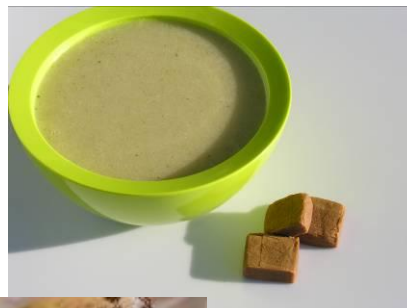
**Levarom 200 velmi konkureneschopný pro výrobce směsí a koncové uživatele**



# Použití

Díky svým vlastnostem nabízí široké využití:

- masný průmysl
- vařené šunky
- čerstvé maso
- masové kuličky
- výrobky z kuřete a krocana
- náplně do ravioli a pilmini
- paštiky
- všechny emulgované párky
- slanina a kassler
- sušené fermentované salámy
- polévky a omáčky (také v sušené podobě)
- a další...





# Dávkování

Od 0,05% dle výsledku a technického cíle

Například\* :

- vařená šunka: 0,05% - 0,2%
- boloňské salámy & frankfurské párky: 0,05% - 0,2%
- polévky, omáčky a náplně: 0,5% a více
- sýry v prášku: 5% (a více) hmotnosti sýrové sušiny
- extrudované pochutiny: 0,5% a více

\*doporučené dávkování