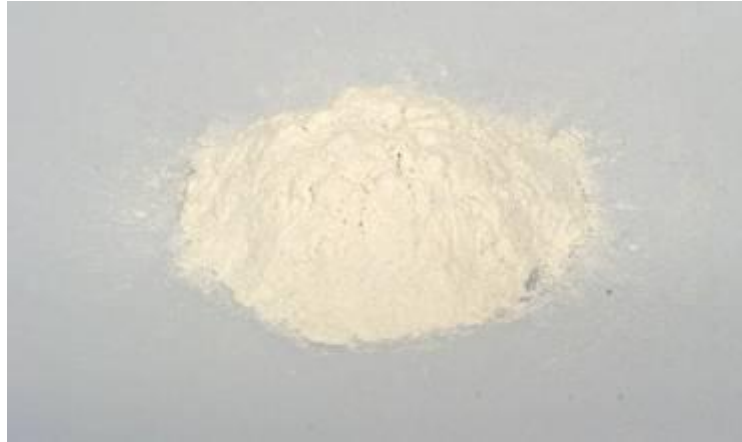


**představuje**

**-PROMUL 20 -**

sortiment

**Nejvšestrannější a nejuniverzálnější  
ingredience na trhu s masnými  
výrobky**



**Společně zpracovaná synergická kombinace nové vlákniny společnosti Campus a speciálního alginátu vápenatého (jako látka spoluvytvářející rosol).**

- **Zcela bez sójových a mléčných proteinů**
- **Bez alergenů**
- **Bez GMO**

## Proč je víceúčelový

- Dokáže vytvářet stabilní tukové emluze spolu se studenou nebo teplou vodou
- Vytváří pevnou rosolovitou matici
- Silně váže vodu
- Vytváří povlak
- Silně texturuje



**Začlenění a stabilizace mnoha různých vedlejších masných výrobků a potravin: MDM, srdce, kůže, široká řada olejů a tuků, ryby, zelenina, barviva, aroma atd.**

## Výhody

- **Velmi silné a bílé tukové emulze, silně odolné vůči tepelnému zpracování (tepelná stabilita)**
- **Výrazné vlastnosti tvorby gelu**
- **Žádná pachut' ze sójových proteinů**
- **Úspora nákladů (levnější zejména v porovnání s emulzemi z ESP)**
- **Funkční zlepšení mnohých levných vedlejších masných výrobků, ze kterých lze vyrobit kvalitní suroviny**

# Promul & vepřový tuk: návod k použití

1 díl Promul : 10 dílů tuku : 25 dílů vody

**Krok 1:** kutrujte 10 dílů vepřového tuku v kutru  
(tuk by měl být ideálně chlazený, nikoli zmrazený)



**Krok 2:** přidejte 1 díl Promul 20  
vše kutrujte, dokud není směs  
dobře smíchaná



**Krok 3:** přidejte 25 dílů studené vody a  
nechte míchat několik minut při vyšší  
rychlosti.

**Krok 4:** Pokračujte, dokud se  
neobjeví jemná emulze tuk –  
voda.



**Krok 5:** Nechte emulzi v klidu. Po několika hodinách výrazně  
zrosolovají. Jakmile emulze zcela zrosolovají, lze ji nechat v chladu či  
zamrazit.



## Promul & vepřový tuk: poznámky

- Nechte emulzi v klidu přiteplotě mezi 0° C a +4° , nikoli POD 0° C!
- Během výrobní fáze **NEPŘIDÁVEJTE** žádnou sůl, fosfáty či jiné oddělovače.
- Emulzi lze nechat v chladu nebo zmrazit **POUZE** poté, kdy dojde k **ÚPLNÉMU ZROSOLOVATĚNÍ**.
- Emulzi lze krájet na kostky či plátky nebo ji rozemlít a poté přidat do mnoha různých potravinářských výrobků.
- Emulze dokáže stabilizovat mnoho dalších ingrediencí a vytváří stabilní lehký tuk ( $\omega$ -3, vícenenasycené tuky, inulin atd.)



# Promul & kuřecí kůže: návod k použití

1 díl Promul : 10 dílů kůže : 25 dílů vody

- Postup je stejný jako v případě vepřového tuku.

Promul 20  
1:10:25 kuřecí kůže  
Studená emulze

Promul 20-S  
1:10:25 kuřecí kůže  
Studená emulze



## Poznámky

- Podívejte se na poznámky k vepřovému tuku.
- Jemnější rosolovitou emulzi lze získat pomocí horké vody a standardního postupu (teplota vody  $\geq 40^{\circ}$  C).

# Promul & MDM: návod k použití

1 díl Promul : 3 díly kůže : 11 dílů vody

- Postup je stejný jako v případě vepřového tuku.

## Poznámky

- Podívejte se na poznámky k vepřovému tuku.
- Jemnější rosolovitou emulzi lze získat pomocí horké vody a standardního postupu (teplota vody  $\geq 40^{\circ}$  C).
- Při prvním pokusu se doporučuje nahradit 10 % masa v dané receptuře.

MDM stabilizován pomocí  
Promul 20 - 1 : 3: 11 -





# Promul & vepřová srdce: návod k použití

1 díl Promul : 3 díly srdcí : 11 dílů vody

- Postup je stejný jako v případě vepřového tuku.

## Poznámky

- Podívejte se na poznámky k vepřovému tuku.
- Při prvním pokusu se doporučuje nahradit 10 % masa v dané receptuře.

Odřezky vepřových srdcí  
stabilizované pomocí Promul

20

- 1 : 3: 11 -



# Promul 20 S

- Silnější verze Promul 20 spolu s technologií ISP

- Vytváří silné stabilní emulze oleje a tuku za studena v poměru 1:10:20.

1 díl Promul 20 S : 10 dílů oleje : 20 dílů vody



- Získané emulze jsou stabilní při vaření a tepelném zpracování a mají velmi dobrou strukturu, silný rosol a elasticitu.

- Lze také emulgovat tuk z hovězích ledvin s horkou vodou v poměru 1:10:15:

1 díl Promul 20 S : 10 dílů tuku z ledvin : 15 dílů vody



# Promul 20 S & oleje: návod k použití

1. Do mixéru nalijte olej (10 dílů) a přidejte prášek Promul 20 S (1 díl)
2. Vše dokonale promíchejte.
3. Nechte mixér v chodu a přilijte vodu (20 dílů).
4. Míchejte, dokud se neobjeví vyvážená emulze oleje / vody.
5. Nechte emulzi v klidu, po několika hodinách zrosolovatí.

Promul 20 OIL-S  
1:10:20 slunečnicový olej  
Emulze za studena, uvařená


Promul 20 OIL-S  
1:10:20 slunečnicový olej  
Emulze za studena

## Poznámky

- Viz poznámky k Promul 20.



## Výhody emulzí oleje

- **Nízká cena finální emulze zejména v porovnání s 1:5:5 s ISP**
- **Velmi bílá emulze s vysokou elasticitou a odolností**
- **Bez jakékoli typické chuti fazolí**
- **Nízký obsah kalorií v porovnání s tradiční emulzí 1:5:5**
- **Bez živočišných proteinů či derivátů**  **vegetariáni  
& vegani**



# Promul 20 S & tuk z hovězích ledvin: návod k použití

1. Do mixéru vložte tuk z hovězích ledvin (10 dílů).
2. Přidejte 1 díl Promul 20 S a vše řádně promíchejte.
3. Přidejte 15 dílů vody (o teplotě  $\approx 40^\circ \text{C}$ ) míchejte několik minut, dokud se neobjeví vyvážená emulze tuku a vody.
4. Nechte emulzi v klidu, po několika hodinách zrosolovatí.

Promul 20 S  
1:10:15 tuk z ledvin  
Emulze za tepla, uvařená

Promul 20 S  
1:10:15 tuk z ledvin  
Emulze za tepla

## Poznámky

- Viz poznámky k Promul 20.

