



Pork Protein 85 K: Strzał w dziesiątkę!

10 zalet białka wieprzowego **Pork Protein 85 K**
w porównaniu z białkiem sojowym

Białko wieprzowe nie jest alergenem: Soja jest alergenem, zamieniając białko sojowe na zwierzęce pozbywamy się substancji alergennej z produktu

Większe wiązanie wody: Pork Protein 85 K 1:15, koncentrat sojowy 1:6 – 7

Dwukrotnie niższe dawkowanie: Dzięki większej sile wiązania wody dawkowanie białka Pork Protein 85K jest co najmniej o połowę niższe w porównaniu z białkiem sojowym, przez co oszczędzamy również na powierzchni magazynowej

Produkt europejski: W odróżnieniu od większości białek sojowych, które są pochodzenia chińskiego, Pork Protein 85K produkowany jest w Europie co wpływa na bezpieczeństwo dostaw tego produktu

Stabilna i atrakcyjna cena: Białko Pork Protein 85K produkowane jest w Europie dzięki temu jest mniej wrażliwe na zmianę ceny w porównaniu ze sprowadzanymi z Chin białkami sojowymi

Pork Protein 85 K **MAS-pro**

423/2003

... by kreować smak

Białko zwierzęce wieprzowe kolagenowe przeznaczone do sporządzania solanek zalewowych do produkcji kiełbas średnio i grubo rozdrobnionych, wyrobów podrobowych i garmażeryjnych, jak również do produktów homogenizowanych.



Brak przebarwień na przekroju: Soja -szczególnie tania, słabej jakości- daje żółte przebarwienie na przekroju wyrobu gotowego

Neutralne smakowo: białko Pork Protein 85 K jest neutralne smakowo, czyli nie wprowadza obcych posmaków do produktu. Białka sojowe mogą wprowadzać niepożądany posmak do produktu i tłumić jego smak

Lepsze postrzeganie przez konsumentów: ze względu na to, że białka Pork Protein są pochodzenia zwierzęcego, ich dodatek do wędlin jest lepiej odbierany przez konsumentów niż białka sojowe, które są dodatkiem pochodzenia roślinnego

Zapobiega wyciekom w produktach pakowanych: dodatek białka MAS-pro Pork Protein 85 K w znaczący sposób zapobiega pojawianiu się wycieków w produktach pakowanych w Vaccum i MAP

Wyższa wydajność produktów gotowych: zastosowanie białek wieprzowych ogranicza ubytki podczas obróbki termicznej przez co pozwala uzyskać lepsze wydajności wyrobu gotowego

Posiadamy Certyfikat
Bezpieczeństwa Żywności

 FSSC 22000



System
zarządzania
FSSC 22000

www.tuv.com
ID 900004115

Zeskanuj kod
i zobacz stronę produktu

www.maspol.com.pl



MAS-POL

— KIELCE —
... by kreować smak

MAS-pro — białko zwierzęce
MAS-pack — pasta mięsna

MAS-POL Sp. z o.o. Sp. k. ul. Sitkówka 50, 26-060 Chęciny tel.: +41 344 25 14 www.maspol.com.pl

Posiadamy Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności 