



OPIS PRODUKTU

FRUCHTWEISS

Nr artykułu	Opis	Dozowanie	Kolor	Dominująca nuta smakowa
0685 00	środek utrzymujący naturalną barwę produktów spożywczych	10 g na 1 l wody	Biały proszek	Kwasku cytrynowego, cytryny

Zastosowanie:

Preparat utrzymujący naturalną, świeżą barwę owoców i warzyw. Stosowany również do blanszowania, zakwaszania i przyrządzania sałatek.

Sposób przygotowania:

10 g lub jedną płaską łyżkę „Fruchtweissu” rozpuścić w 1 litrze wody.

Zalety produktu:

- znakomicie utrzymuje świeżą, naturalną barwę owoców i warzyw,
- stosowany również do przyrządzania sałatek, w celu zachowania świeżej, soczystej barwy warzyw,

Skład:

Dekstroza, regulator kwasowości: E330 kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: E300 kwas askorbinowy.