

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS



**Zalecenia do produkcji klarownej marynaty do sałatek
z pływającymi ziołami z zastosowaniem**

emulgatora do klarownych dressingów, Nr artykułu 97013-20

Przepis:

0,7-1,0 %	emulgator do klarownych dressingów, Nr artykułu 97013-20
3,0 %	sól spożywcza
6,0 %	cukier
3,0 %	ocet 10 % (musi być jasny)
87,3 %	woda
100,0 %	

Przygotowanie:

1. Sól i cukier rozpuścić w wodzie mieszając.
2. Dodać ocet.
3. Dodać emulgator do klarownych dressingów powoli, nieustannie mieszając.
4. Podgrzać dressing co najmniej do 60 °C.
5. Po wystygnięciu wymieszać z wybranymi ziołami i przyprawami.

Uwaga:

Gęstość można regulować dodając odpowiednie ilości emulgatora.

Propozycja mieszanki ziół / przypraw:

15,0 %	cebule
15,0 %	papryka czerwona
15,0 %	papryka zielona
22,0 %	koperek
15,0 %	pietruszka
25,0 %	mielony czosnek