

Masy do powlekania mięsa i kielbas na bazie żelatyny

- przezroczyste masy powlekające
- masy powlekające z przyprawami
- masy powlekające bez substancji konserwujących



Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

Masy do powlekania mięsa i kielbas na bazie żelatyny

Jako producent żelatyny oferujemy szeroką gamę produktów do powlekania żywności. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości żelatyny - Monzinger Gelatine® - przy produkcji naszych mas powlekających, jesteśmy w stanie dostarczać bardzo ekonomicznych produktów. Już po jednej aplikacji na produkcie tworzy się jednolita warstwa powlekająca.

W naszej bogatej ofercie mamy następujące masy powlekające na bazie żelatyny:

- przezroczyste masy powlekające
- masy powlekające z różnymi przyprawami, według życzenia Klienta, np. z serem, grubo zmielonym pieprzem, pieprzem w ziarnach / z płatkami papryki lub ziołami
- wszystkie rodzaje oferujemy w wersji z substancjami konserwującymi, np. E 202 sorbinian potasu, lub bez substancji konserwujących
- w ofercie mamy również dekoracyjne masy z przyprawami (grubo zmielony pieprz, zioła, przyprawy ozdobne)
- wszystkie rodzaje mogą zostać dostarczone w różnych kolorach (np. białym, żółtym, czerwonym, zielonym i czarnym)

Zalety:

- podczas przechowywania, przez cały okres przydatności, kielbasa nie wysycha
- produkt końcowy nie traci smaku i zapachu
- bardzo ekonomiczny produkt (ilość masy powlekającej: < 1%)
- można stosować do powlekania surowej szynki

Rekomendowany proces przetwarzania:

Dla optymalnego procesu przetwarzania rekomendujemy temperaturę powlekania w granicach 40 – 50 °C (maks. 65°C) w przypadku klarownych (przezroczystych) mas powlekających. W przypadku mas powlekających z pieprzem lub innymi przyprawami temperatura przetwarzania powinna wahać się w granicach 30 – 40° C, natomiast produkt, który będzie powlekany powinien zostać schłodzony i obrany ze skórki na maksymalnie 30 minut przed powlekaniami. W zależności od żądanej grubości warstwy, temperaturę powlekania można modyfikować, a grubszą warstwę można uzyskać przy niższych temperaturach.

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS

Jeśli stosujemy masę klarowną (przezroczystą), na którą chcemy zaaplikować nasze własne przyprawy dekoracyjne, przyprawy należy posypać bezpośrednio po nałożeniu masy powlekającej. Dla trwalszego efektu, na taką warstwę z przyprawami można nałożyć dodatkową warstwę masy powlekającej – w tym celu należy użyć specjalnego rodzaju masy. Pomiędzy nakładaniem kolejnych mas (nałożenie pierwszej powłoki i przypraw – nałożenie masy utrwalającej efekt) należy odczekać przynajmniej 1

godzinę – w tym czasie powlekany produkt należy przechowywać w następujących warunkach: temperatura maksymalna - 20 ° C; wilgotność względna - 60 %. Pozwoli to na osiągnięcie optymalnego przylegania warstw.

Aby zapewnić wytworzenie właściwej warstwy żelatynowej, rekomendujemy, aby mięso lub kiełbasy, na które naniesiono masę powlekającą były składowane przez minimum 8 godzin w następujących warunkach: temperatura maksymalna - 20 ° C; wilgotność względna - 60 %.

Dla zapewnienia odpowiedniej temperatury przetwarzania należy uwzględnić również specyfikacje poszczególnych produktów dla pojedynczej masy powlekającej.

Wielkość opakowania: plastikowa beczka lub pojemnik Euro - E2-tubs – o pojemności odpowiednio 25 i 30 kg, zgodnie z Państwa życzeniem

Warunki przechowywania: suche i chłodne miejsce, temp. 4 – 8° C.

Zapraszamy do kontaktu z nami w celu uzyskania indywidualnej porady na temat możliwości zastosowania produktu!