

ΥΦΟΣ ΣΤΗΝ ΥΦΗ

Μίγματα επιτρεπτών συστατικών που σταθεροποιούν τα φαγητά.

Η μακροχρόνια εμπειρία μας στο χώρο του φαγητού μας έδωσε τη δυνατότητα να εντοπίσουμε τα διάφορα προβλήματα όπως ρευστότητα, σβόλιασμα, πέτσιασμα, κόψιμο, παρεκκλίνουσα γεύση, οπτικό αποτέλεσμα κ.α. ώστε να τα επιλύσουμε.

Δώστε το Ύφος που θέλετε στην Υφή των εδεσμάτων σας.



Κωδικός	Περιγραφή	Δοσολογία (ανά kg)	Συσκευασία
ΩCT003	Δεσίνα® Ζεστή Άμυλο Βρασμού. Δένει σάλτσες και σούπες. Θέλει ψήσιμο. Άπειρες εφαρμογές.	2 - 3 %	1 kg
ΩCT002	Δεσίνα® Κρύα Άμυλο Στιγμής. Δένει χωρίς θέρμανση σάλτσες, μαγιονέζες, κρέμες. Άπειρες εφαρμογές.	2 - 3 %	1 kg
ΩCT003	Stabi Μάγια Γενικής χρήσης πηκτικό που δένει, εναιωρεί και βοηθάει τα γαλακτώματα. Απαραίτητο για σπιτική μαγιονέζα. Δίνει λεία υφή, στέκεται καλά και έχει καλή διαφάνεια.	3 - 6 %	1 kg
ΩCT008	Stabi Καλύτερο Κιμά Διατηρεί του χυμούς σε κιμάδες και επιτρέπει έως 25% οικονομία στο κρέας.	Κρύο νερό 175 gr Stabi 25 gr Κιμά 800 gr	1 kg
ΩCT018	Mix-in White Grill Διατηρεί τους χυμούς στα κρέατα. Ασπρίζει τα σκούρα κρέατα. Δεν καίγεται στο grill.	Κρύο νερό 170 gr, αλάτι 5 gr, Mix-in 25 gr., κρέας 800 gr.	1 kg

