



Стабилизатор «Компледэн-СГ2»

Применение: стабилизатор разработан для применения в производстве сгущенного молока методом смешивания компонентов, вареного сгущенного молока, молочно-растительных сгущенных продуктов, паст и карамелей, а также может использоваться при производстве кисломолочных продуктов.

Преимущества для использования:

- способствует образованию плотной пластичной консистенции;
- позволяет уменьшить процесс кристаллизации сахара;
- препятствует заветриванию поверхности.

Рекомендуемая дозировка:

- 4,0-6,0 % в зависимости от требуемой конечной консистенции продукта.

Упаковка: многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 25 кг.

Срок хранения: 12 месяцев от даты производства.

Производство: ООО «ВНПП «ПЛАНЕТА», г. Харьков.