

Конопляный гидролизат

ИСТОЧНИК СЫРЬЯ

сыворотка, конопля

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Конопляный гидролизат рекомендуется в пекарне из-за его технических свойств в качестве разглаживающего и взбивающего агента. Обычно используется в каждой рецептуре для замены питательных веществ животного или соевого происхождения.



ТИПИЧНЫЙ АНАЛИЗ

Содержание белка $\geq 60\%$

ф 5 - 7

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Конопляные гидролизаты относятся к группе продуктов Hydrolyzed Vegetal Protein (HVP) производства Costantino Food and Beverage Hydrolysates. Семейства HVP были разработаны Костантино на протяжении многих лет для оптимизации использования растительных белков в различных пищевых продуктах. Эта группа продуктов может выполнять как питательные функции, так и одновременно технические свойства. Чистота и прозрачность продуктов являются результатом постоянного улучшения выбора и оптимизации наилучшей цепочки поставок, а также стабильного и эффективного процесса.

Гидролизаты конопли являются результатом умения Костантино выбирать наиболее оптимизированный источник конопляной муки в сочетании с гидролизом, способным обеспечить оптимальные характеристики с точки зрения структуры и, благодаря сбалансированному составу, вносить питательный вклад в пищу. и рецептуры напитков.

ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ

Гидролизаты белков гигроскопичны и могут поглощать запахи. Рекомендуются температура ниже 30°C , относительная влажность ниже 65% и среда без запаха. Избегайте прямых солнечных лучей. Срок годности: 2 года с даты изготовления в оригинальной герметичной упаковке в сухом месте, в идеале при температуре от 8 до 30°C .

УПАКОВКА

Стандартная упаковка представляет собой картонную коробку весом 25 кг, которая содержит продукт во внутреннем полиэтиленовом пакете-вкладыше. Не используются скобы или металлические застежки.

- Возможна индивидуальная упаковка
- Поставляется с сертификатом анализа

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Россия +7(495)268-04-70

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Казахстан +7(7172)727-132

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Киргизия +996(312)96-26-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Челяповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93