

Sposób na obniżenie zawartości soli

Flavours Factory – wiodący producent aromatów spożywczych – rekomenduje rozwiązanie w obszarze produktów innowacyjnych – **Salt Enhancement Technology (SET)**. SET daje możliwość zastąpienia do 30% soli w **produktach piekarskich**, nie wprowadzając niepożądanych efektów dla smaku.

„To czysta, transparentna i wydajna technologia! Proces technologiczny jest stabilny termicznie i nie wpływa na profil smaku finalnego produktu” – podkreśla zespół R&D Flavours Factory. Rozwiązanie **Salt Enhancement Technology** jest w chwili obecnej jednym z najlepszych sposobów obniżenia zawartości soli, biorąc pod uwagę rozwiązania dostępne na rynku spożywczym. Przeprowadzone badania w produktach piekarskich dowiodły, że najlepsze efekty uzyskuje się poprzez zastosowanie kombinacji dwóch naszych produktów płynnego **Wzmacniacza Soli – składnik I**, oraz proszkowego **Wzmacniacza Soli – składnik II** (zalecane dawki: odpowiednio 0,12% i 0,31%).

Nowoczesna i innowacyjna technologia oparta jest na wyjątkowej, idealnie wyważonej kombinacji naturalnych składników, odtwarzających sensoryczne działanie soli.



Przebadane laboratoryjnie procesy gwarantują lepszy smak przy mniejszym dodatku soli, zastępując jej pozostałą część naturalnymi składnikami z Flavours Factory.



FLAVOURS FACTORY
TASTE THE FUTURE

www.flavoursfactory.com