

Link do produktu: <https://chef-ingredients.pl/activia-eb-transglutaminaza-chef-ingredients-1000-g-aktywna-transglutaminaza-enzymatyczna-klej-do-miesa-p-40.html>



ACTIVIA EB, TRANSGLUTAMINAZA - Chef ingredients 1000 g Aktywna transglutaminaza enzymatyczna. klej do mięsa

Cena	553,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	CHO
Kod producenta	CHO

Opis produktu

ACTIVIA EB (TRANSGLUTAMINAZA) 1000 G - CHEF INGREDIENTS

Aktywna transglutaminaza enzymatyczna.

Właściwości: Wiązanie o charakterze białkowym. produkt do zastosowań w przemyśle spożywczym.

Sposób użycia:

1 sposób to:

Przygotować active EB do spryskiwania łączyć 1 część activia eb z 5 częściami wody.

Spryskać bezpośrednio surowy produkt

2 sposób to:

sporządzić mieszaninę 1 części activia EB na 5 części wody i pomalować łączone elementy.

Konieczna jest dezaktywacja enzymu ciepłem po nałożeniu na mięso, Zalecane temperatury (2 h w 65°C, 15 min w 70°C, 5 min w 75°C, 1-2 min 80°C)

Bezwzględnie nie można spożywać mięsa które jest spryskane transglutaminazą bez podgrzewania lub pieczenia mięsa.

Zastosowanie w kuchni :

- rekonstrukcja mięsa rybnego, wołowego, drobiowego, wieprzowego
- łączenie wszelkiego rodzaju mięsa, możliwe łączenie mięsa ryby z mięsem np. drobiowym
- sklejanie ciętych kawałków mięsa, wykonywanie mozaiki z różnych kawałków mięsa.

Uwagi: Drobnny proszek. Produkt można mrozić, produkt nadaje się do pasteryzacji lub pieczenia bez utraty właściwości sklejania

Opracowania: Hamburgery, terriny, farsze mięsne, rekonstrukcja kawałków mięsa

waga netto: 1000 g

UWAGA !!! Activia EB po nałożeniu na mięso musi zostać poddana obróbce cieplnej, spożycie transglutaminazy na surowo jest szkodliwe.

Wszystkie produkty w naszej ofercie posiadają certyfikaty oraz pełny opis , nr partii oraz datę przydatności do spożycia.

DYSTRYBUCJA SYNCHRO
POLSKA UL. NASIENNA 8
91-231 ŁÓDŹ
TEL 603 747 100

UWAGA TEN PRODUKT NIE NADAJE SIĘ DO SPOŻYCIA NA SUROWO !!! KONIECZNA JEST OBRÓBKA TERMICZNA