

Інноваційні рішення Lускебу для соусів



Надійна консистенція ваших продуктів



СЛАВІЯ

Проблематика та виклики виробництва

- ✓ Втрата в'язкості під час термічної обробки.
- ✓ Синерезис (відсікання води) при зберіганні.
- ✓ Мутний колір у продуктах, де важлива яскравість (соуси, топінги).
- ✓ Необхідність переходу на Clean Label без втрати якості.



СЛАВІЯ

Рішення для гарячих процесів (Cook-up крохмалі)

MICROLYS 38 (Картопляний крохмаль): Еталон стабільності. Має високу толерантність до високих температур. Забезпечують нейтральний смак та блиск готового продукту.



LYSKEBY CAREFUL 370 / 390 (Воскова кукурудза): Преміальна лінійка *Clean Label*. Висока в'язкість та стабільність, що дозволяє декларувати продукт як натуральний («крохмаль» замість «модифікований крохмаль»).



СЛАВІЯ

Рішення для моментального загущення

Для сухих сумішей, маринадів та холодних соусів.

✓ **LYSKEBY CAREFUL 1440C:**

Миттєва гідратація, чиста етикетка та гладка текстура.

✓ **MICROLYS CA:** Картопляний

крохмаль для молочних десертів та кремів.

Створює ефект надзвичайної кремовості завдяки унікальному розміру гранул.



СЛАВІЯ

Переваги для бізнесу

- ✓ **Економічна ефективність:**
Стабільна в'язкість дозволяє оптимізувати дозування.
- ✓ **Якість:** Продукти зберігають товарний вигляд протягом усього терміну придатності.
- ✓ **Маркетинг:** Можливість використання маркування *"Без Е-добавок"* із серією Careful.



СЛАВІЯ

Ваш наступний крок до досконалого продукту

Готові підвищити ефективність вашого виробництва?

Пропонуємо:

- ✓ Базові рецептури.
- ✓ Технологічну підтримку – рекомендації щодо режимів приготування.
- ✓ Підбір оптимального типу крохмалю залежно від ваших технологічних процесів.

Давайте залишатися на зв'язку!

тел: +380939005367



СЛАВІЯ