

Проектуйте свій сир разом з Lyskeby



Високоєфективні крохмальні рішення
для плавлених, блочних та
веганських сирів.



СЛАВІЯ

Чому Lyskeby? Ключові переваги

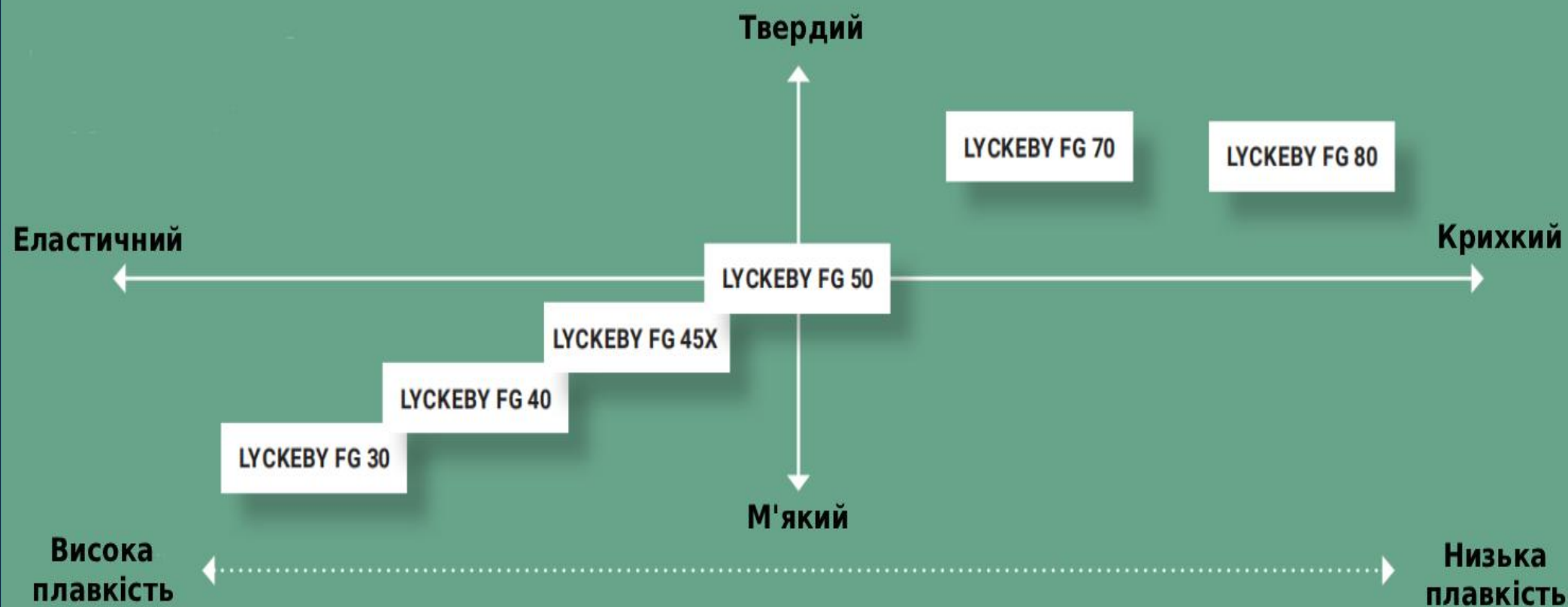


- ✓ **Економія:** Ефективна заміна дорогого казеїну.
- ✓ **Стабільність:** Надійна стабілізація жиру в системі.
- ✓ **Технологічність:** Низька в'язкість під час процесу приготування для легкого виробництва.
- ✓ **Чистота:** Нейтральний смак та колір.



СЛАВІЯ

Матриця вибору текстури: Від ідеального плавлення до стабільної форми



Скористайтесь конструктором функціональності і оберіть оптимальний баланс еластичності, твердості та ідеального плавлення вашого сиру.



СЛАВІЯ

Портфоліо крохмалів Lyskeby для сиру

Продукт	Тип сиру
Trecomex Twelwe 02	Стабілізатор емульсії для всіх видів сиру
Lyskeby FG30	Сир для піци
Lyskeby FG40/FG50	Сир для піци, блочний сир, сирні слайси
Lyskeby FG70/FG80	Блочний сир, розсільні сири, сир для пасти
Lyskeby FG45X	Блочний сир, розсільні сири, м'які та пастоподібні сири



СЛАВІЯ

Спеціальний фокус – Емульгування

Чи знаєте ви, що крохмаль може стабілізувати жир? **TRECOMEX TWELVE 02** – економічно вигідна альтернатива, що забезпечує стабільність емульсії та чудову плавкість навіть у рослинних аналогах (Plant-based).



СЛАВІЯ

Давайте створювати інновації разом!

***Звертайтеся для отримання детальних
рецептур та зразків.***

тел: +380939005367



СЛАВІЯ