

POTEX та POTEX CROWN: Сила картопляної клітковини для вашого бізнесу



СЛАВІЯ

Функціональність, яка вражає

- ✓ **100% Натурально:** Виготовлено з клітинних стінок картоплі без хімічної обробки
- ✓ **Clean Label:** Декларується як “картопляна клітковина”, не має індексу “Е”
- ✓ **Утримання вологи:** Здатність зв'язувати воду у співвідношенні до 1:12
- ✓ **Стабільність:** Зберігає структуру продукту навіть після заморожування - розморожування



СЛАВІЯ

POTEX чи POTEX CROWN?

Оберіть свій варіант

	POTEX	POTEX CROWN
Розмір частинок	<1 мм	<0.2 мм
Здатність зв'язувати воду	1:12	1:7
Здатність зв'язувати олію	1:4	1:1,5
Текстура	Пульпоподібна	Гладка
Колір	Бежевий	Світло-бежевий
Дозування	0,2-1%	
Декларація	Клітковина	



СЛАВІЯ

Один інгредієнт — **безліч** рішень

- ✓ **М'ясна та рибна індустрія:** Збільшення виходу, соковитість та зменшення втрат при термообробці
- ✓ **Plant-based продукти:** Формування ідеальної структури веганських котлет та ковбас
- ✓ **Соуси та кетчупи:** Імітація томатної пасти та запобігання синерезису
- ✓ **Хлібобулочні вироби:** Подовження свіжості та покращення еластичності тіста



СЛАВІЯ

Більше ніж якість — це **ефективність**

- ✓ **Заміна сировини:** Можливість замінити частину дорогої сировини (м'яса, томатної пасти, гірчичного порошка і т.п.) без втрати якості
- ✓ **Чистий склад:** Підвищення лояльності споживачів завдяки відсутності “хімії”



СЛАВІЯ

Готові вивести ваш продукт на новий рівень ?

Замовте зразки **Potex** або **Potex Crown** для
тестування в вашій лабораторії вже сьогодні.
Давайте разом створимо ідеальний продукт !

тел: +380939005367

<https://slavia-starch.com.ua/ua/>



СЛАВІЯ