

PŁYNNY EKSTRAKT KAWY

Ekstrakt kawy w płynie to unikalny składnik w przemyśle spożywczym. Jest odpowiedzialny za dostarczanie pożądanego koloru, głębokiego smaku oraz aromatu świeżo palonej kawy w wielu produktach. Wpływa na jakość, charakterystyczną teksturę i niepowtarzalne walory produktu.



Zastosowanie

- ✓ PRZEMYSŁ MLECZARSKI
napoje mleczne, jogurty, lody, desery
- ✓ PRZEMYSŁ CUKIERNICZY:
cukierki, czekolady, batony, ciasta
- ✓ PRZEMYSŁ PIEKARNICZY:
chleb, bułki, ciasta
- ✓ PRODUKCJA NAPOJÓW:
alkohole, napoje energetyczne
- ✓ PRODUCENCI ŻYWNOSCI CONVENIENCE
Wszelkiego rodzaju mieszanki spożywcze,
np. chlebowa
- ✓ Współpraca z międzynarodowymi
koncernami w celu optymalizacji produkcji
oraz tworzenia nowych smaków.
- ✓ DOSTAWCA PRZEMYSŁU
SPOŻYWCZEGO
- ✓ Działający wedle potrzeb klienta, nastawiony
na ciągły rozwój

Zalety Kawy w Płynie

- ✓ Charakterystyczna świeżość parzenia i
mielenia
- ✓ Pełen łagodności smak wynikający ze
szlachetnego przygotowania
- ✓ Najwyższa jakość smaku i
wydobywanego aromatu, dzięki
zastosowaniu zielonej kawy
- ✓ Dobra rozpuszczalność – łatwość
łączenia z innymi produktami
- ✓ Temperatura zamrażania wynosi
poniżej 0 C°
- ✓ Pozyskiwana z drogocennych
surowców co daje wysokiej jakości
produkt