

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 ŻYWNOCICI 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