

PRODUKTION DER FUNKTIONELLEN ZUTATEN
UND VERSORUNG DER LEBENSMITTELINDUSTRIE
HERSTELLERBETRIEB:

POLEN, 41-500 CHORZÓW, UL. SKŁADOWA 30C
(+48 32) 249 80 55, (+48 32) 345 81 21, 0002 302 88 1
E-Mail: biuro@dora-food.pl www.dora-food.pl



● EINWEIßPRÄPARATE

Die Produkte auf Basis des pflanzlichen und tierischen Eiweißes sowie anderer funktioneller Zutaten, die in der Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Fertiggericht-Industrie verwendet werden.
Preis EXW ab 1,45 Euro

● CARRAGEEN-PRÄPARATE

Die Präparate auf Basis raffinierter, standardisierter Carrageens.
Preis EXW ab 5,33 Euro

● PRÄPARATE, DIE DAS KUTTERN UNTERSTÜTZEN

Die Produkte zur Herstellung der bindenden, homogenen und feinstkörnigen Füllungen, die in der Fleisch-, Geflügel- und Fischindustrie verwendet werden. Zu dieser Gruppe wurden die phosphathaltige und phosphatfreie Präparate gewählt, die das Eiweiß zur Wasserbindung stabilisieren, die Bildung und Stabilisierung der Farbe unterstützen und den Geschmack der Produkte verstärken. Auf Wunsch bieten wir auch die Präparate zusammen mit optimal angepasster Gewürzmischung.
Preis EXW ab 2,40 Euro

● PHOSPHATMISCHUNGEN

Die Phosphatmischungen zum Kuttieren und zur Vorbereitung von Salzlake zum Injizieren und Tumbeln.
Preis EXW ab 1,20 Euro

● EMULGIERUNGSMITTEL

Diese Gruppe umfasst die Emulgierungsmittel, die auf Ester der Fettsäuren basieren und in der Fleisch-, Geflügel- und Fertiggerichtindustrie, aber auch in anderen Industrien verwendet werden, überall dort, wo die Herstellung einer stabilen Emulsion wesentlich ist.
Preis EXW ab 3,45 Euro

● PRÄPARATE FÜR PHOSPHATHALTIGE SALZLAKEN

Präparate zur Vorbereitung von Salzlake zum Injizieren und Tumbeln, die man in der Fleisch- und Geflügelindustrie verwendet. Zu diesen Präparaten gehören Komponenten, die das Eiweiß zur Wasserbindung stabilisieren, die Bildung und Stabilisierung der Farbe unterstützen, die Textur des Produktes stabilisieren und den Geschmack und das Aroma der Produkte verstärken.
Preis EXW ab 2,85 Euro

● PRÄPARATE FÜR PHOSPHATFREIE SALZLAKEN

Präparate zur Vorbereitung von Salzlake zum Injizieren und Tumbeln, die man in der Fleisch- und Geflügelindustrie verwendet. Zu diesen Präparaten gehören Komponenten, die das Eiweiß zur Wasserbindung stabilisieren, die Bildung und Stabilisierung der Farbe unterstützen, die Textur des Produktes stabilisieren und den Geschmack und das Aroma der Produkte verstärken.
Preis EXW ab 2,85 Euro

● FARBSTABILISATOREN

Präparate auf Basis von Antioxydanten, die Bildung und Stabilisierung der Farbe von Produkten unterstützen und ihr frisches Aussehen erhalten.
Preis EXW ab 2,85 Euro

● FÄRBEPRÄPARATE

Die Gruppe der Präparate mit breitem Spektrum der Anwendung, zur Gestaltung der Farbe von Lebensmitteln.
Preis EXW ab 3,85 Euro

