



Технология изготовления пробойной соленой икры



Веста~ВАР
www.vesta-var.ru

Чтобы покупатели пробойной соленой икры минтая, палтуса, щуки и многих других видов морских и пресноводных рыб могли насладиться натуральным вкусом и питательными достоинствами «живого» продукта во всей полноте, мы разработали технологию, позволяющую, не прибегая к стерилизации или пастеризации, сохранять икру до 10 месяцев при температуре от -4° до +4 °С.

Преимущества нашей технологии

- Положительная температура хранения готовой продукции.
- Увеличенный срок хранения: до 10 месяцев.
- Икра не подвергается пастеризации или стерилизации.
- Сохраняются высокие органолептические показатели и неповторимый вкус соленой икры в течение всего срока годности.
- Используется безопасная пищевая добавка ВАРЭКС-7 (не содержит вредных ингредиентов: уротропина, бензоата натрия, парабенов, антибиотиков и т. п.).
- ВАРЭКС-7 действует комплексно: эффективно замедляет процессы порчи, препятствует появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), обеспечивает микробиологическую безопасность пробойной икры.
- Пониженное содержание поваренной соли (3,0-5,0 %) в готовом продукте.
- Технология проста в применении и не требует изменения технологического процесса изготовления пробойной соленой икры.

Технические условия «Икра пробойная соленая» распространяются на икру пробойную соленую (в том числе, окрашенную) различных семейств и видов рыб. Используются различные виды упаковки готовой продукции.

Пищевая добавка ВАРЭКС-7 **регламентируется только по сорбиновой кислоте**, остаточное содержание которой в пробойной икре составляет не более 0,2%.

Благодаря возможности хранения при положительной температуре, увеличению срока годности и сохранению высокого качества ваша пробойная соленая икра становится более востребованной в торговой сети и у потребителей, может поставляться на новые рынки по всей территории России и за рубеж.

Используя ВАРЭКС-7, вы обеспечиваете стабильное качество икры в процессе хранения, а также сохраняете полезные свойства продукта, которые высоко оценят покупатели.

ООО «Веста-ВАР»

Тел.: +7 916 956-24-21; +7 495 769-44-68; +7 916 908-33-78

www.vesta-var.ru

www.varэкс.рф

e-mail: info@vesta-var.ru