



Технология окрашивания икры (имитация икры осетровых рыб)



Веста~ВАР

www.vesta-var.ru

Кто не мечтает о бутерброде с черной икрой по доступной цене? Сделайте своих покупателей счастливее – предложите им превосходный продукт, который позволит почувствовать себя за царским столом! Окрашенная икра пользуется успехом всюду: и на дорогих банкетах, и в розничных сетях эконом-класса. При использовании пищевого красителя ВАРЭЛЬ в полной мере сохраняются пищевая ценность натуральной икры и букет ее вкуса и аромата. Кроме того, ВАРЭЛЬ может быть использован для окрашивания белковой икры.

	Область применения красителя ВАРЭЛЬ	
	Для зернистой икры	Для зернистой пастеризованной икры
Технические условия	«Икра пробойная соленая»	«Икра рыб зернистая пастеризованная»
Сырье для окрашивания	<ul style="list-style-type: none"> • икра различных семейств и видов рыб, кроме осетровых и лососевых (за исключением сиговых). В качестве сырья могут использоваться зрелые охлажденные или мороженые ястыки; • белковая зернистая икра 	
Пищевые добавки	<ul style="list-style-type: none"> • краситель ВАРЭЛЬ; • комплексная пищевая добавка ВАРЭКС-7 	краситель ВАРЭЛЬ
Температура хранения икры	от -4° до +4 °С	от -2° до -4 °С
Срок хранения икры, не более	10 месяцев	
Упаковка	стеклянные и металлические банки	



ООО «Веста-ВАР» тел.: +7 916 956-24-21
 +7 495 769-44-68
 +7 916 908-33-78

e-mail: info@vesta-var.ru
www.vesta-var.ru
www.varэкс.пф