

Doporučení pro uzení s použitím barvicího tekutého kouře KOPTISMAK DELIKAT RED, KOPTISMAK DELIKAT PLUS BROWN a KOPTISMAK DRŮBEŽ

Royal Spice – polsko-ukrajinský výrobce přírodního tekutého kouře pro uzení mas, ryb a sýrů.

Použitím barvicího tekutého kouře "KOPTISMAK" výrazně usnadníte proces uzení a získáte řadu výhod a dokonalou chuť.



Výhody použití:

- odstranění případné hořkosti
- snížení ztrát až o 10 %
- zvýšení produktivity společnosti snížením doby uzení
- stabilní dokonalá barva výrobků
- maskuje neobvyklý zápach a chuť nekvalitních surovin
- konzervační vlastnosti jsou zachovány jako u tradičního uzení.

Způsob použití:

- **do nakládacího solného láku nebo marinády** - do marinády nebo solného nakládacího láku přidejte barvicí tekutý kouř 1,5-2% (150-200ml tekutého kouře na 10 litrů solného nakládacího nálevu nebo marinády).

- **do vody** - do vody dodejte barvicí tekutý kouř v poměru 1 litr tekutého kouře na 15 litrů vody. Teplota vody musí být v rozmezí +18- +25C.

- **do masové směsi** – do masové směsi přidejte 0,8 - 1% "Koptismak".

Doba použitelnosti přípravku v uzavřené nádobě je 24 měsíců

