



System ProTASTE

Pełna aktywacja receptorów smaku

To system do modelowania podstawowych wymiarów smaku, czyli nowoczesny sposób doskonalenia smaku i aromatu w celu nadania produktom unikalnych wrażeń smakowych, które trudno osiągnąć stosując tradycyjne wzmacniacze smaku takie jak glutaminian sodu, HVP czy ekstrakty drożdżowe. ProTASTE pozwoli Wam stworzyć nowoczesne produkty będące w zgodzie z zasadą:

mniej cukru
mniej soli
bez glutaminianu
bez tłuszczu
czysta etykieta



naturalny zdrowy smak i aromat.

Produkty **ProTASTE** oparte są na naturalnych składnikach i wzmacniają ogólne odczucie aromatu stanowią punkt zwrotny w procesie produkcji żywności - **SPRAWDŹ SAM !**



SavouryPro - nowoczesny preparat wzmacniający i wydłużający smak. Zastosowanie ProTaste w aplikacjach wzmacnia ich walory smakowe jednocześnie przedłużając wrażenie pełnego smaku, dając możliwość zbudowania produktów nowej generacji. Może być stosowany jako wspaniały zamiennik glutaminianu sodu MSG w proporcji 1:20.



SWEETEX - naturalny aromat nadający słodki smak produktom, stosowany w celu obniżenia zawartości cukrów w stosunku 1:50, równocześnie nadając tym produktom naturalny słodki smak. W kombinacji z cukrem nadaje idealnie zbalansowany słodki smak.



SaltZERO - doskonałe rozwiązanie do redukcji zawartości soli w żywności. W kombinacji z naturalnymi aromatami daje możliwość uzyskania niepowtarzalnych profili smakowych, jednocześnie dając możliwość produkowania zdrowej żywności.



CREAMER - innowacyjne rozwiązanie nadające produktom pełny kremowy smak, pozostawiając wrażenie lekkości i świeżości. Doskonale nie tylko do zastosowania w produktach mleczarskich, jogurtach i lodach, ale również w sosach, zupach i koncentratkach dań gotowych.



AcidBASE - kompozycja naturalnych kwasów do modelowania i podkreślenia efektu specyficznego i subtelnego kwaśnego smaku. W aplikacjach AccitBASE ma za zadanie wzmocnić subtelne nuty kwaśne charakterystyczne dla świeżej żywności, jednocześnie maskując niepożądane kwaśne nuty.