

Панировочные системы **SPASSKIY**[®]

ВЫСОКАЯ АДГЕЗИЯ

создание успешного продукта

SPASSKIY®

Обязательное
условие создания
успешного продукта
в панировке или
темюре – высокая
адгезия
панировочного слоя
к продукту.



ВЫСОКАЯ АДГЕЗИЯ

создание успешного продукта

SPASSKIY®

Преимущества использования Льеzona SPASSKIY

- Обеспечение хорошего налипания панировки и, следовательно, высокого выхода продукта.
- Высокая стабильность покрытия: выдерживает заморозку и кулинарную обработку без растрескивания.
- Благодаря высокой адгезии льеzona панировка не отслаивается после размораживания замороженного продукта.
- Использование Льеzona SPASSKIY позволяет создать капсулу, которая сохраняет влагу внутри продукта, улучшая его вкусовые качества и, одновременно, повышая рентабельность производства.
- Минимизация потерь в процессе производства.

ВЫСОКАЯ АДГЕЗИЯ

SPASSKIY®

Предпанировка Spasskiy

- Предпанировка SPASSKIY необходима для продуктов со скользкой или жирной поверхностью (куриная кожа, грудинка).



ВЫСОКАЯ АДГЕЗИЯ

Темпура Spasskiy

- Блюда, приготовленные в Темпуре SPASSKIY, имеют аппетитный внешний вид и сочный нежный вкус.
- Темпура обволакивает продукт, сохраняя и улучшая его вкусовые качества, образует вкусную хрустящую корочку.



SPASSKIY®



Базовые продукты адгезионной системы

Артикул	Наименование добавки	Описание добавки
8001	Льезон SPASSKIY	Смесь для приготовления льезона.
8002	Льезон стабиль SPASSKIY	Смесь для приготовления льезона.
9014	Предпанировка 1 SPASSKIY	Смесь, обеспечивающая лучшее прилипание льезона. Рекомендуется для продуктов в коже. (птица, рыба)
1716	Темпура SPASSKIY	Сухая смесь для приготовления темпуры (кляра).

ВЫСОКАЯ АДГЕЗИЯ

создание успешного продукта

SPASSKIY®



Специалисты нашего инновационного центра могут оперативно разработать специально для Вас предпанировки, льезоны и темпуру разных вкусовых направлений, цветовых оттенков и с разными включениями.

SPASSKIY®

Be ADVANCED!

Сделано в России
SPASSKIY.COM