



Gold Brown

Środek do ubrązawiania powierzchni produktów



... by kreować smak

www.maspol.com.pl

Gold Brown

Opis i zastosowanie

Nasz nowy produkt **MAS-pro Gold Brown** to środek do ubrązawiania powierzchni pasztetów, wędzonek, pieczeni oraz innych produktów.

Główne zalety produktu:

- skrócenie obróbki termicznej produktu
- powtarzalny, atrakcyjny wygląd wyrobu gotowego
- stabilna barwa po zapakowaniu w MAP lub VAC
- przyjazna deklaracja na etykiecie wyrobu gotowego : aromat



Gold Brown

Opis i zastosowanie

Metody aplikacji:

- atomizacja
- spryskiwanie
- zanurzanie
- dodatek do oleju
- w procesie gotowania
- do masownicy



Gold Brown

Opis i zastosowanie

Zastosowanie:

- elementy drobiowe
- wędzonki (szynki, schaby, boczki)
- pasztety
- pieczenie
- mięsa pieczone
- kielbasy
- produkty typu meat balls
- produkty panierowane
- sery żółte
- ryby i przetwory rybne
- dania gotowe typu pizza, lasagne
- inne produkty w których pożądanym jest brązowo złoty kolor



Gold Brown

Przykłady zastosowania

Pasztety

Rozcieńczony z wodą MAS-pro Gold Brown (70 % barwnika : 30% wody) naniesiony na gorący produkt bezpośrednio po wyjęciu z komory za pomocą opryskiwacza.

Zdjęcia po prawej: Zdjęcie pasztetu drobiowego po obróbce termicznej bez dodatku oraz z zastosowaniem MAS-pro **Gold Brown**



Gold Brown

Przykłady zastosowania

Pieczenie

Rozcieńczony z wodą MAS-pro Gold Brown (70 % barwnika : 30% wody) naniesiony na gorący produkt bezpośrednio po wyjęciu z komory za pomocą opryskiwacza

Zdjęcia po prawej: Zdjęcie pieczeni po obróbce termicznej bez dodatku oraz z zastosowaniem Gold Brown



bez dodatku Gold Brown



z dodatkiem Gold Brown

Gold Brown

Przykłady zastosowania

Wędzonki

Boczek zanurzony przez ok. 30 sek. w roztworze Gold Brown następnie suszony w temp 75°C, podwędzony i parzony

Zdjęcia po prawej: Zdjęcie boczku wędzonego tradycyjnie bez dodatku oraz boczku z zastosowaniem **Gold Brown**



Gold Brown

Przykłady zastosowania

Klopsiki (Meat Balls)

MAS-pro Gold Brown może być dodawany do wody w której parzymy / gotujemy produkty w celu uzyskania złotobrazowego koloru produktu gotowego.

Zdjęcia po prawej: kulki mięsne Meatballs gotowane w wodzie z dodatkiem MAS-pro Gold Brown przez 7 – 8 minut



Gold Brown

Przykłady zastosowania

Pałki z kurczaka (Drumsticks)

Pałki z kurczaka zanurzone w roztworze Mas-pro **Gold Brown**, a następnie pieczone w temperaturze 160 °C przez 20 minut.



Gold Brown

Przykłady zastosowania

Filet zapiekany

Produkt parzony, a następnie popryskany na gorącą powierzchnię roztworem MAS-pro **Gold Brown** (70 % MAS-pro Gold Brown 30% woda) i zapiekany w temperaturze 160 °C przez 15 minut.

Zdjęcia po prawej: filet po obróbce z dodatkiem **Gold Brown**

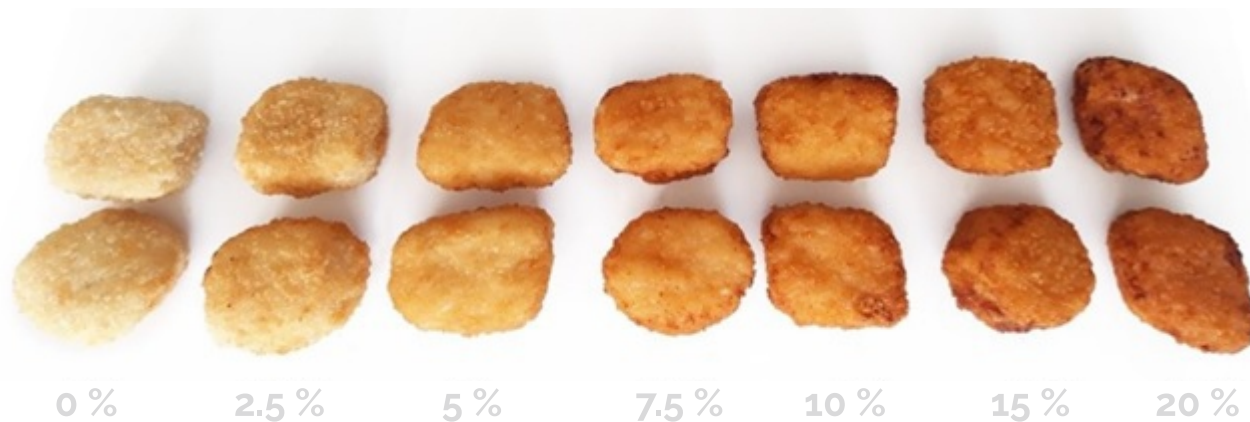


Gold Brown

Przykłady zastosowania

Nuggetsy

Dodatek Mas-pro **Gold Brown** do oleju pozwala na szybsze osiągnięcie pożądanego koloru, ograniczenie czasu obróbki termicznej oraz wydłużenie żywotności oleju.



Zdjęcia po prawej: Nuggetsy smażone w oleju roślinnym z dodatkiem MAS-pro **Gold Brown** przez 7 min w temp. 160°C

Gold Brown

Przykłady zastosowania

Dania gotowe: Lasagne

Powierzchnia lasagne popryskana 15% roztw. MAS-*pro* Gold Brown a następnie zapiekana w temperaturze 160 °C przez 35 minut



Gold Brown

Przykłady zastosowania

Dania gotowe: Pizza

Powierzchnia pizzy popryskana 15% roztworem
MAS-pro Gold Brown



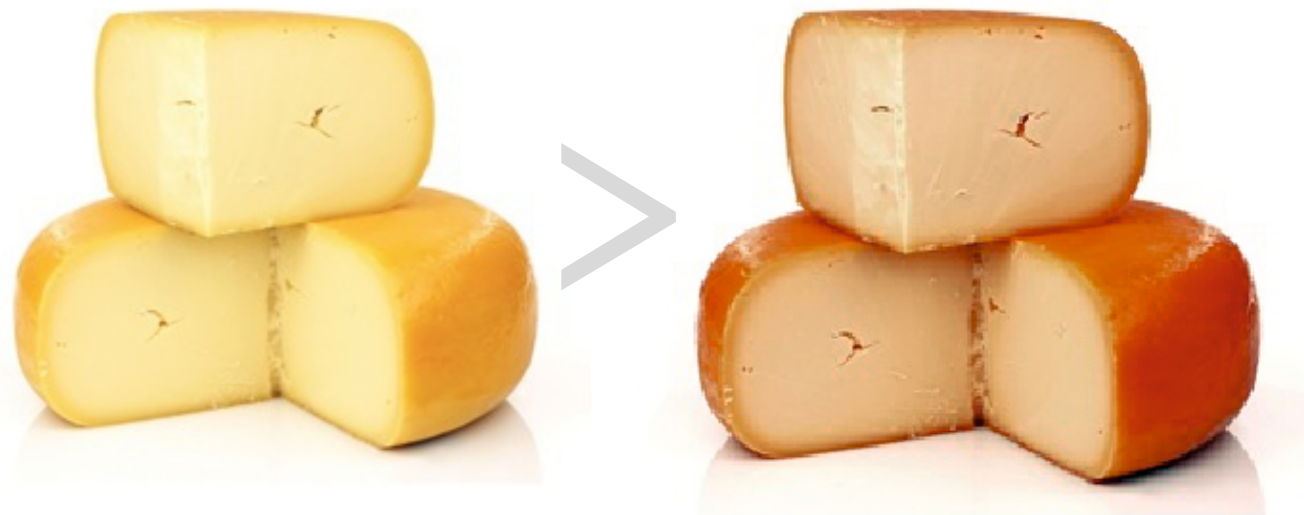
z dodatkiem Gold Brown

Gold Brown

Przykłady zastosowania

Sery

Ser zanurzony w rozworze barwnika.



Zapraszamy do **kontaktu**

Mas-Pol Sp. z o.o. Sp.K.

ul. Sitkówka 50
26-060 Chęciny, Polska

tel.: 41 344 25 14

maspol.com.pl

maspol@maspol.com.pl



@maspolkielce



@maspolkielce



MAS-POL®

— K I E L C E —
... by kreować smak

MAS-POL Sp. z o.o. Sp. k. ul. Sitkówka 50, 26-060 Chęciny tel.: +41 344 25 14 **www.maspol.com.pl**

MAS-pro
... by kreować smak

MAS-pack
— studio opakowań —

Posiadamy Certyfikat Bezpieczeństwa Żywności

