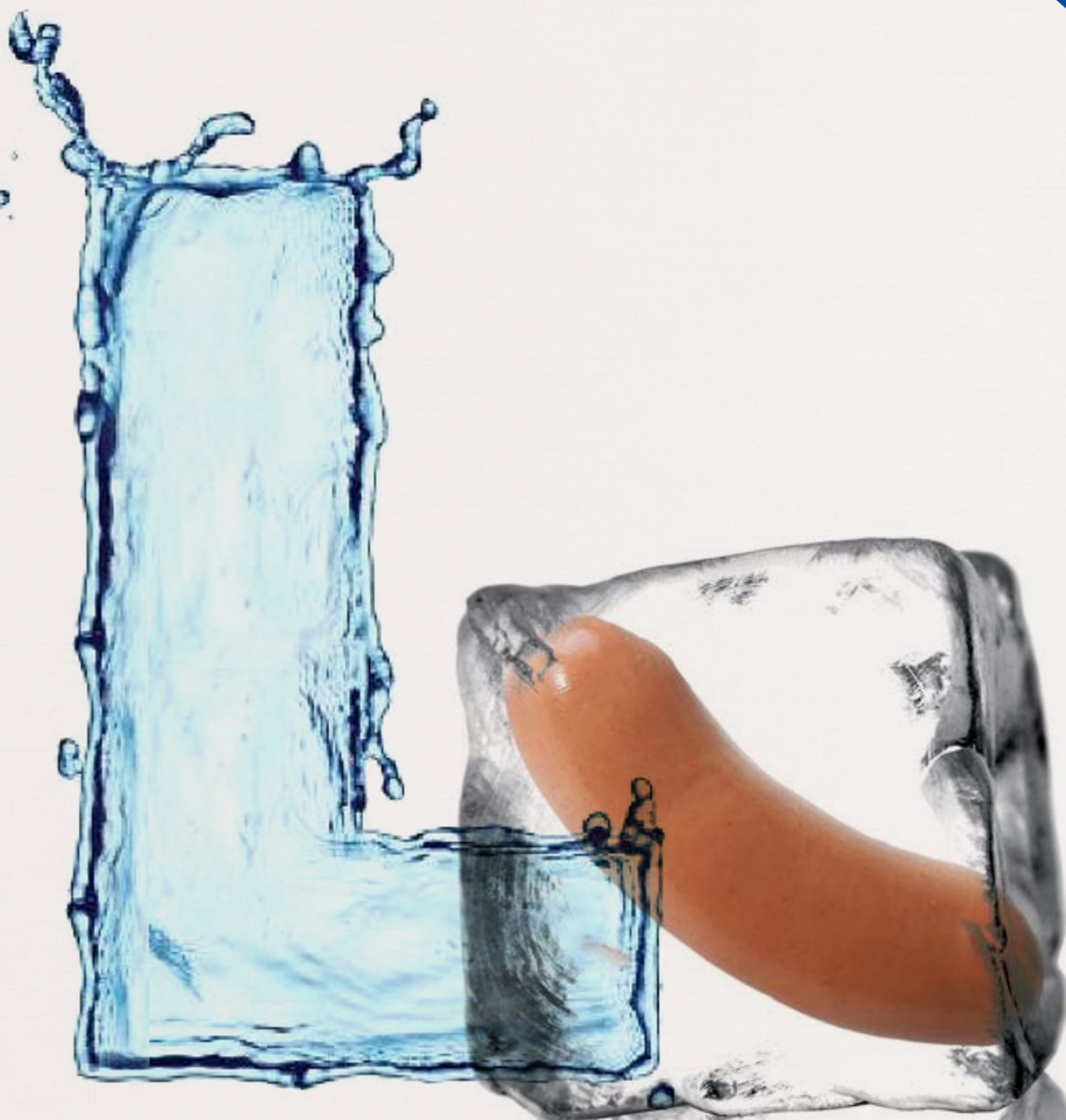


Christl představuje **ABC** pro dobrou chuť :



LAK 60

na udržení čerstvosti a prodloužení trvanlivosti

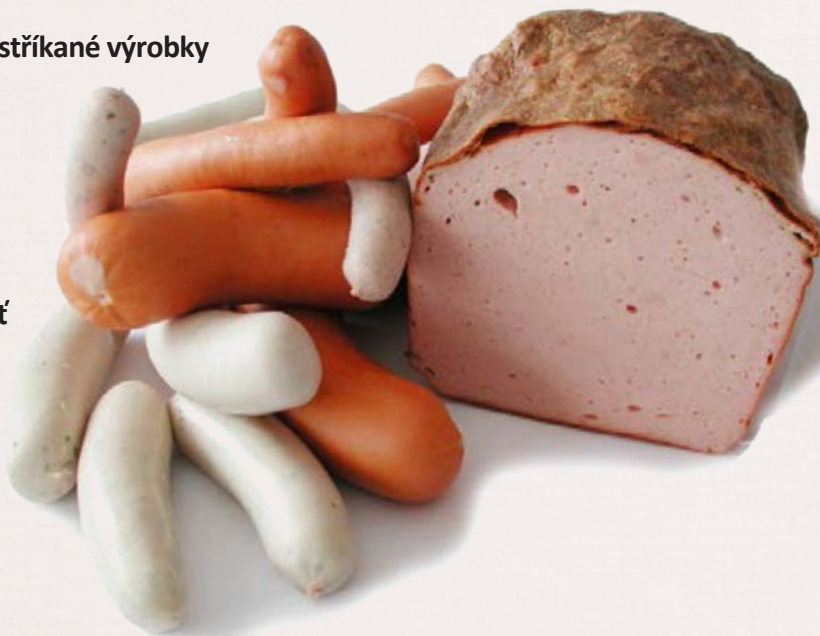
BS food technology
GLOBAL



christl
GewürzTechnologie

LAK 60 - tekutý prostředek pro udržení čerstvosti

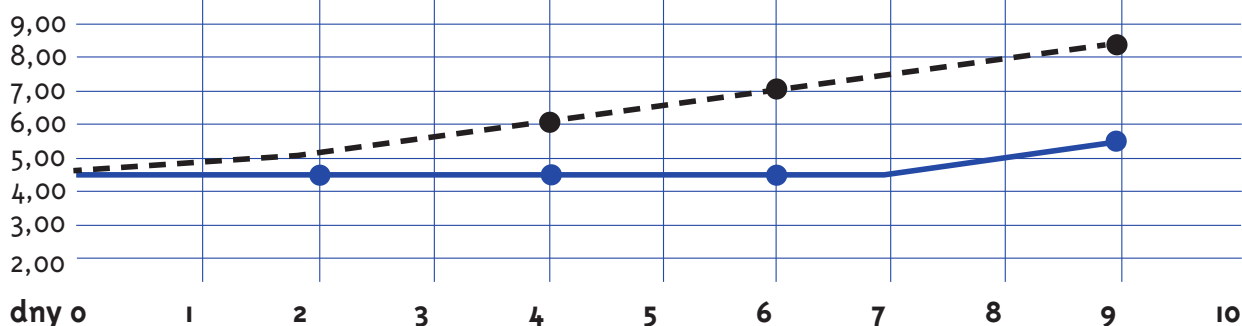
- + Pro ovážené výrobky, convenience, nastříkané výrobky
- + Zřetelné zlepšení trvanlivosti
- + Snadné a optimální dávkování
- + Individuální použití
- + Rychlé a flexibilní
- + Nemá žádný vliv na kyselost nebo chuť konečného výrobku
- + Je pH neutrální
- + Balení: 25 kg kanystr nebo 1.300 kg tank na paletě



Růst zárodků u čerstvých výrobků solených jedlou solí, skladovaných při 4°C s použitím LAK 60 a bez

— s LAK 60 3%
- - - - - bez LAK 60

Log (KbE/g)



5,00 odpovídá 100.000 choroboplodných zárodků / g výrobku (KbE/g)

8,00 odpovídá 100.000.000 choroboplodných zárodků / g výrobku (KbE/g)

BS food technology
GLOBAL

christl
GewürzTechnologie

