

Gemüse und Salate

Damit junges Gemüse knackig bleibt: Reinert Wirkstoffe für Salat und Gemüse

Während man früher Salate und Gemüse erst zeitaufwendig putzen und zubereiten musste, bietet die Lebensmittelindustrie heute dem Verbraucher zahlreiche vorbereitete Produkte an, die nur noch erhitzt bzw. angerichtet werden müssen. Speziell für den großen Markt der gekühlten Rohkost- und Salatmischungen bieten wir sehr effektive Wirkstoffe an, die eine deutlich längere Frischhaltung und Verkaufsfähigkeit ermöglichen.

In der Waschanlage schont ANTIBAC[®] im Gegensatz zu Chlor die Pumpen und Rohre und erzeugt wesentlich weniger Korrosion.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe
ANTIBAC® SUPER SPEZIAL	<i>Universelles Frischhaltekombinat für Gemüse und Salate, speziell für Waschbäder, versiegelt die Schnittstellen, erhält die Farbe und den Geschmack, hemmt wirksam das Wachstum von Mikroorganismen. Auch geeignet für Fruchtsalate!</i>	<i>0,1 – 1,0 % im Waschbad</i>
ANTIBAC AC-PH	<i>Frischhaltekombinat für die Fisch-Feinkost-Gemüse-Industrie versiegelt die Schnittstellen, erhält die Farbe und den Geschmack, hemmt wirksam das Wachstum von Mikroorganismen. Auch geeignet für Fruchtsalate!</i>	<i>0,1 – 1,0 %</i>
FUNGAZOL G	<i>Zur Herstellung von Aufgüssen für die Vorratshaltung von Gemüse aller Art (z. B. Zwiebeln, weißes Gemüse, Gurken, Paprika usw.)</i>	<i>3 – 3,5 %</i>
KARTOFFEL-WEISS	<i>Für die Verwendung im Waschbad mit antioxydierender Wirkung in Varianten mit oder ohne Schwefel.</i>	<i>0,5 – 0,7 % im Waschbad</i>
APFEL-WEISS	<i>Frischhalte und Konservierungsmittel für Äpfel und andere Früchte. Für die Verarbeitung von Backwaren, Fruchtsalate usw., mit oder ohne Schwefel.</i>	<i>0,5 – 0,7 % im Tauchbad</i>