

Leistungsstark.

Kompetent.

Sicher.

Frischhalter ohne E-Nummern und Allergene

Reinofresh 100

Reduzierung von
Keimwachstum

bedeutet: **Ihr Gewinn!**

Bakterien bedeuten **Verlust**

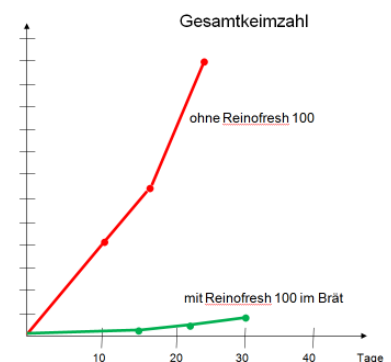


Mit **Reinofresh 100** verlängern Sie den Frischezustand Ihrer Fleisch- und Wurstwaren.

Durch **Reinofresh 100** erhalten Sie bei Ihrer Brühwurst:
Frische, die man riecht und schmeckt.

Reinofresh 100 vermindert das Wachstum der für die Säuerung verantwortlichen Mikroorganismen.

Die Grafik zeigt Ihnen anhand von gebrühten Bratwürsten die keimhemmende Wirkung von **Reinofresh 100**, Artikel-Nr. 10300-50, dem wirksamen Frischhalter für Ihre Wurstwaren ohne säuerlichen Geschmack.



Damit Sie das optimale Ergebnis erzielen, empfehlen wir, bei Bratwurst - gebrüht, Würstchen und Brühwurst 15 - 20 g **Reinofresh 100** pro kg Masse ins Brät mit einzukuttern. Alternativ können Sie auch 15 - 20 g **Reinofresh 100** der Lake für die Verpackung Ihrer Fleisch- und Wurstwaren zugeben.

Vorteile:

- Verlängerung des MHD auf natürliche Weise
- Reduzierung von Keimwachstum
- Reduzierung der Wasseraktivität
- verbesserte Produkttextur
- ohne E-Nummern und Allergene