

Fleischveredler

Frisch, Zart, Farbstabil

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



ZärterLING® CL

Präparat zur Behandlung küchenfertiger Fleischzubereitungen

Zur Herstellung zarter und saftiger Steaks und Bratenerzeugnisse, sowie gewürzter Rouladen, Schnitzel und Spießchen.

Der Klassiker für mehr Saftigkeit und eine bessere Farbhaltung. Einwaage: 15-25g/kg

Art.Nr. **M7650 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



504	118	-	19,0 g	0,3 g
-----	-----	---	--------	-------



ZärterLING® Fruchtig CL

Präparat zur Behandlung küchenfertiger Fleischzubereitungen

Zur Herstellung zarter und saftiger Steaks und Bratenerzeugnisse, sowie gewürzter Rouladen, Schnitzel und Spießchen.

Hier kommen die Wirkstoffe aus Früchten und damit ganz ohne Zusatzstoffe aus.

Einwaage: 10g/kg

Art.Nr. **M7652 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg



758	179	0,1 g	39,3 g	0,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



ZärterLING® Power CL

Präparat zur Behandlung küchenfertiger Fleischzubereitungen

Zur Herstellung zarter und saftiger Steaks und Bratenerzeugnisse, sowie gewürzter Rouladen, Schnitzel und Spießchen.

Für extra starken Genuß, hebt den pH-Wert von frischem Fleisch auf das Niveau von zartem gereiften Fleisch. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M7651 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg



420	98	-	14,4 g	0,6 g
-----	----	---	--------	-------



ZärterLING® Power liquid CL

Präparat zur Behandlung küchenfertiger Fleischzubereitungen

Zur Herstellung zarter und saftiger Steaks und Bratenerzeugnisse, sowie gewürzter Rouladen, Schnitzel und Spießchen.

Flüssig ist schneller, einfacher und vielseitiger. Der Fleischbooster, der bei keinem Steak oder Braten fehlen darf. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M7655 31** 1,0 kg Kanister für 67 kg
33 8,0 kg Kanister für 533 kg



185	44	-	6,8 g	-
-----	----	---	-------	---