

AKTUELL

Das **christl-ABC** für guten Geschmack präsentiert:



wie LAK 60

für längere Frische und Haltbarkeit

christl
GewürzTechnologie

LAK 60 - Flüssiges Frischhaltemittel

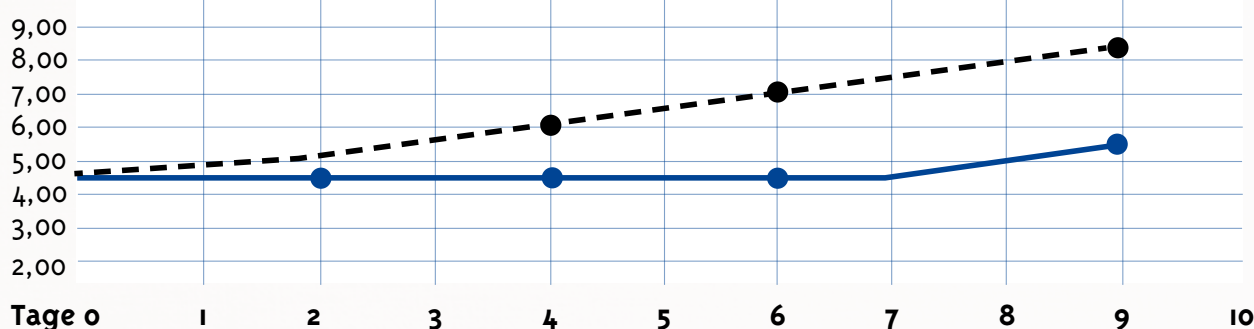
- ✚ Einsetzbar bei Brühwurst, Convenience, Kochpökelwaren
- ✚ Deutliche Verbesserung der Haltbarkeit
- ✚ Sicherheit für die Produkte
- ✚ Optimal und leicht zu dosieren
- ✚ Kann individuell eingesetzt werden
- ✚ schnell und flexibel
- ✚ Hat keinen säuerlichen Geschmackseinfluss auf die Endprodukte
- ✚ Ist im PH-Wert neutral
- ✚ Erhältlich als: 25 kg Kanister oder 1.300 kg Palettentank



Keimentwicklung bei frischen Brühwürsten mit Kochsalz gesalzen gekühlt gelagert bei 4°C mit und ohne LAK 60

— mit LAK 60 3%
 - - - - - ohne LAK 60

Log (KbE/g)



5,00 entspricht 100.000 Keimbildende Einheiten / g Brühwurst (KbE/g)

8,00 entspricht 100.000.000 Keimbildende Einheiten / g Brühwurst (KbE/g)

Wenn Sie mehr Informationen wünschen,
 kontaktieren Sie uns einfach: office@christl.cc

christl
 GewürzTechnologie

Christl Gewürze GmbH
 Gewerbepark Ost 5, A 5141 Moosdorf
 T +43(0)7748/324 80-0, F DW 10
office@christl.cc

Christl AG
 Gewerbeweg 41, FL 9493 Mauren
 T +423/370 20 90, F +423/370 20 91
office@christl.cc

