

Pan Oils

Bei den Pan oils handelt es sich um ein Produktsortiment an natürlichen Hilfsstoffen mit maßgeschneiderten Rezepturen. Beispielsweise bei der Herstellung von Schnittkäse dienen sie als Trennmittel. Dabei kann das pan oil in sehr geringer Menge direkt auf den Käse aufgetragen werden, um ein Verkleben der einzelnen Scheiben zu verhindern. Darüber hinaus kann das Produkt zum Einfetten der Walzen und Transportbänder genutzt werden. Pan oils finden in vielen weiteren Bereichen der Lebensmittelproduktion Anwendung. Je nach Kundenwunsch kann auf verschiedene Rohstoffquellen zurückgegriffen werden, um speziellen Anforderungen wie z.B. Allergenen gerecht zu werden.

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151-525-470

Fax. +49 (0) 2151-525-489