

★ KARTOFFELWEISS

Herstellung

Die Kartoffeln sofort nach dem Schälen in ein Tauchbad, bestehend aus Wasser und 2 % M-TEC® Potatoe White Star, geben. Die Tauchzeit beträgt mindestens 2 Minuten und kann bis zu 20 Minuten verlängert werden, ohne dass eine Produktverfälschung entsteht. Anschließend empfehlen wir ein zweites Tauchbad mit M-SAFE® Fresh Star Liquid für weitere 2 Minuten. Der pH-Wert sollte in diesem Waschbad bei 3,2–3,6 liegen.



Rezeptur

1 Liter Wasser

20 g **M-TEC® Potatoe White Star (Art.Nr. 16.10001)**

★ APFELWEISS

Herstellung

Die Äpfel sofort nach dem Schälen in ein Tauchbad, bestehend aus Wasser und 2 % M-TEC® Apple White Star, geben. Die Tauchzeit beträgt mindestens 2 Minuten und kann auf bis zu 20 Minuten verlängert werden, ohne dass eine Produktverfälschung entsteht. Anschließend empfehlen wir ein zweites Tauchbad mit M-SAFE® Fresh Star Liquid für weitere 2 Minuten. Der pH-Wert sollte in diesem Waschbad bei 2,9 liegen.



Rezeptur

1 Liter Wasser

20 g **M-TEC® Apple White Star (Art.Nr. 16.10002)**

Neugierig?

Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher M-SeaStar Berater unverbindlich unsere neuen Produkte.

