

## ★ SEAFOOD-LAKE

Zur Herstellung einer Aufgusslake für Muscheln, Garnelen oder andere Meeresfrüchte.

### Herstellung

Meeresfrüchte wie Muscheln oder Garnelen unter Wasser von der Glasur befreien und im fast gefrorenen Zustand in die zum Verkauf vorgesehenen Verpackungen füllen. Diese danach mit der Lake von M-SeaStar bis zum Rand des Gefäßes auffüllen und möglichst luftdicht verschließen. Nachdem die Lake gut in die Meeresfrüchte eingezogen ist – nach ca. 12 Stunden – ist die Ware verkaufs- und verzehrfähig.

### Beispiel Lakerezeptur

3,5 kg	Speisesalz (NaCl)
1,5 kg	<b>M-SAFE® Seafood Star*</b>
0,7 kg	<b>M-SAFE® Fresh Star Liquid (Art.Nr. 16.30001)</b>
94,3 Liter	Wasser

\* Die Lake kann mit folgenden M-SeaStar Präparaten in oben genannter Rezeptur hergestellt werden:

- M-SAFE® Seafood Star (Art.Nr. 16.30002)**
- M-SAFE® Seafood Star oG (Art.Nr. 16.30005)**
- M-SAFE® Seafood Star oZ (Art.Nr. 16.30006)**
- M-SAFE® Seafood Star LZ (Art.Nr. 16.30007)**



### Neugierig?

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

