



# Pro Cheese

—•— UNIQUE TASTE —•—



## ΦΥΣΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΥΡΙΩΝ ENZYME-MODIFIED CHEESE FLAVORS

Η εταιρεία μας παράγει αρώματα τυριών από φυσικά τυριά, με τη βοήθεια διαφόρων ενζύμων και με ανεπτυγμένη τεχνολογία, τα προϊόντα αυτά έχουν ένα ιδιαίτερα δυνατό και χαρακτηριστικό φυσικό άρωμα και είναι γνωστά ως "Enzyme Modified Cheese Flavours".

Τα EMC είναι συμπυκνωμένα αρώματα τυριών που παράγονται ενζυματικά και με προηγμένη τεχνολογία από διάφορα φυσικά τυριά. Τα EMC χρησιμοποιούνται κυρίως ως ενισχυτικό αρώματος τυριών σε ένα ευρύ φάσμα προϊόντων, παρέχοντας μια οικονομικά αποδοτική εναλλακτική λύση έναντι του φυσικού τυριού. Τα EMC μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως η μοναδική πηγή αρώματος τυριού σε ένα προϊόν, για να εντείνουν το άρωμα τυριού ή για να προσδώσουν έναν συγκεκριμένο χαρακτήρα τυριού σε ένα πιο ήπιο προϊόν. Τα EMC διατίθενται σε ένα ευρύ φάσμα αρωμάτων, που αντιστοιχούν σε διάφορες ποικιλίες φυσικών τυριών.

# ΤΑ ΘΕΤΙΚΑ ΤΩΝ EMC

## ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΦΥΣΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΥΡΙΩΝ (EMC);

Τα EMC είναι φυσικά αρώματα, που προέρχονται από ενζυματικές διεργασίες από γαλακτοκομικά συστατικά όπως το τυρί. Έχουν ισχυρό άρωμα, με ένταση 20-30 φορές μεγαλύτερη από αυτή των φυσικών τυριών και είναι 100% φυσικά αρώματα.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΦΥΣΙΚΩΝ ΑΡΩΜΑΤΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Χρησιμοποιούνται σε μικρή δοσολογία και μειώνουν το κόστος παραγωγής. Έχουν αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες και είναι ιδιαίτερα σταθερά με διάρκεια ζωής μέχρι 12 μήνες (4-8° C), σταθερότητα που διατηρούν και στα τελικά προϊόντα. Τέλος σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία, δηλώνονται σαν «φυσικό άρωμα τυριού» ή «φυσικό άρωμα».

## ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΩΝ EMC

Τα πλεονεκτήματα των EMC σε σχέση με τα φυσικά τυριά, είναι ο υψηλός βαθμός έντασης αρώματος, η διαθεσιμότητα ενός μεγάλου αριθμού αρωμάτων, το μειωμένο κόστος παραγωγής και η μεγάλη διάρκεια ζωής. Η ένταση του αρώματος των EMC τους επιτρέπει να προστεθούν σε τρόφιμα σε πολύ χαμηλά ποσοστά. Παρουσιάζουν ένα φυσικό και ισορροπημένο άρωμα με τον αυθεντικό και χαρακτηριστικό τύπο του τυριού από το οποίο προέρχονται.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- 100% φυσικά αρώματα.
- Ισχυρό άρωμα με ένταση 20-30 φορές μεγαλύτερη απ' αυτή των φυσικών τυριών.
- Χρησιμοποιούνται σε μικρή δοσολογία και μειώνουν το κόστος.
- Αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Είναι ιδιαίτερα σταθερά, με διάρκεια ζωής μέχρι 12 μήνες (4-8°C), σταθερότητα που διατηρούν και στα τελικά προϊόντα.
- Σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία δηλώνονται σαν "φυσικό άρωμα τυριού" ή "φυσικό άρωμα".



## ΓΕΥΣΕΙΣ

- ❖ Φέτα
- ❖ Γραβιέρα
- ❖ Κεφαλοτύρι
- ❖ Κασέρι
- ❖ Γιαούρτι
- ❖ Κατσικίσιο τυρί
- ❖ Gouda
- ❖ Edam
- ❖ Cheddar
- ❖ Παρμεζάνα
- ❖ Blue cheese
- ❖ Kashkaval
- ❖ Μοσσαρέλα
- ❖ Μίγματα Τυριών
- ❖ Mascarpone
- ❖ Κρέμα Τυριού

## ΧΡΗΣΕΙΣ

- ❖ Γεμίσεις τυριών σε σφολιατοειδή, πίτες, croissant κ.α.
- ❖ Προϊόντα Ζύμης για ενίσχυση του αρώματος
- ❖ Αλμυρά snacks (chips, popcorn κ.α.)
- ❖ Προϊόντα Αρτοποιίας
- ❖ Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής
- ❖ Έτοιμα φαγητά, γεμίσεις ζυμαρικών
- ❖ Προϊόντα πατάτας τυροκροκέτες
- ❖ Προϊόντα με φυτικά λιπαρά
- ❖ Παραγωγή τυριών και κασεριών
- ❖ Κρέμες τυριών - Τυροσαλάτες
- ❖ Vegan Προϊόντα
- ❖ Σάλτσες, σούπες, dips, dressings & μαγιονέζες
- ❖ Λίπη και μαργαρίνες μαγειρικής
- ❖ Παγωτά



## ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΕΜΑΣ

Για πάνω από 30 χρόνια, έχουμε επεκτείνει την τεχνολογία και την τεχνογνωσία μας στην παραγωγή αρωμάτων τυριών (EMC) από φυσικά τυριά.

Τα αρώματα τυριών που παράγουμε, είναι 100% φυσικά και έχουν σχεδιαστεί για να ικανοποιούν τις απαιτήσεις των πελατών μας.

Η εταιρία μας έχει την δυνατότητα να παράξει αρώματα EMC από οποιοδήποτε είδους τυριού θέλετε, έτσι ώστε να πληροί τις απαιτήσεις του τελικού σας προϊόντος.

Αναζητάτε προμηθευτή για φυσικά αρώματα τυριών ;

**Επικοινωνήστε μαζί μας !**

### **ΤΡΟΦΟΤΕΧΝΙΚΗ Α.Ε**

Βιομηχανική Περιοχή Θεσ/νίκης

Γ είσοδος, Ο.Τ. 41

Τ.Κ.: 57022 Τ.Θ.1085

Τ. 2310-796840

F. 2310-547412

E. [trofotec@otenet.gr](mailto:trofotec@otenet.gr)

Web. [www.Procheese.gr](http://www.Procheese.gr)

