



INTENSYWNY SMAK PRZY MINIMALNYM UŻYCIU - TAKI EFEKT UZYSKACIE PAŃSTWO STOSUJĄC PRZYPRAWY LAY - ULTRA - INTENSIV

Wybitnie intensywny smak przypraw przy bardzo niewielkim użyciu - taki efekt gwarantują nasze najnowsze kombinacje przypraw. Ich wielokrotna intensywność - wobec normalnych mieszanek przyprawowych jest spowodowana zawartością naturalnie czystych ekstraktów przypraw, wysokojakościowych i delikatnie przemielonych naturalnych przypraw.

**NASZE NOWE, EKONOMICZNE I
EKOLOGICZNE
MIESZANKI PRZYPRAW
LAY-ULTRA-INTENSIV MAJĄ
TĘ ZALETĘ NAD TRADYCYJNYMI,
ŻE CECHUJE JE:**

- ★ intensywniejszy aromat, pikantność,
- ★ zwielokrotniona pikantność,
- ★ niewielkie użycie,
- ★ znacznie mniejsze opakowanie,
- ★ zajmują mniejszą powierzchnię magazynową,
- ★ niewielkie koszty transportu.



Przyprawa do parówek wiedeńskich, 2 g na kg Art. nr 12049



Przyprawa do wędlin krojonych / kielbasy szynkowej, 2 g/kg Art. nr 10179



Przyprawa do świeżej kielbasy do pieczenia, 3 g/kg Art. nr 5064



Przyprawa do pieczenia rzymskiej, 2 g/kg Art. nr 10191

Stosowanie: kielbasa do smażenia : 3 g przyprawy na 1 kg masy, parówki wiedeńskie, wędliny krojone, szynkowe, pieczeń rzymska : 2 g przyprawy na 1 kg masy.

Skład: przyprawy, aromaty przypraw, E 621 - wzmacniacz smaku.

Opakowania: 1 kg paczki względnie opakowania o większym wsadzie.



Lay Gewürze GmbH

Würz- und Lebensmitteltechnologie
Import - Export - Gewürzmühle

Postfach 1840

D-97668 Bad Kissingen

☎ + 49 (0971) 7251-0

FAX + 49 (0971) 725130