



FUCHS GRUPPE

StabiFox

Stabilisiert Fleisch- und Wurstwaren

Stabilisiert Fleisch- und Wurstwaren

Stabilisierung und Wertschöpfung

StabiFox ist die ideale Lösung um die Wasserbindung in verarbeiteten Fleisch- und Wurstwaren zu steigern. Das geschmacklose Pulver ist einfach in der Anwendung und wird beim Herstellprozess lediglich der Fleischmasse hinzugefügt. Durch seine wasserbindenden Eigenschaften erhöht es die Saftigkeit des

Endproduktes, verbessert die Textur und steigert die Wertschöpfung. Zudem schrumpfen mit StabiFox veredelte Produkte beim Bratvorgang nicht mehr, sondern behalten ihre Form. StabiFox ist in vielen verschiedenen Versionen erhältlich, speziell zugeschnitten auf das jeweilige Einsatzgebiet.



Hackfleischprodukte



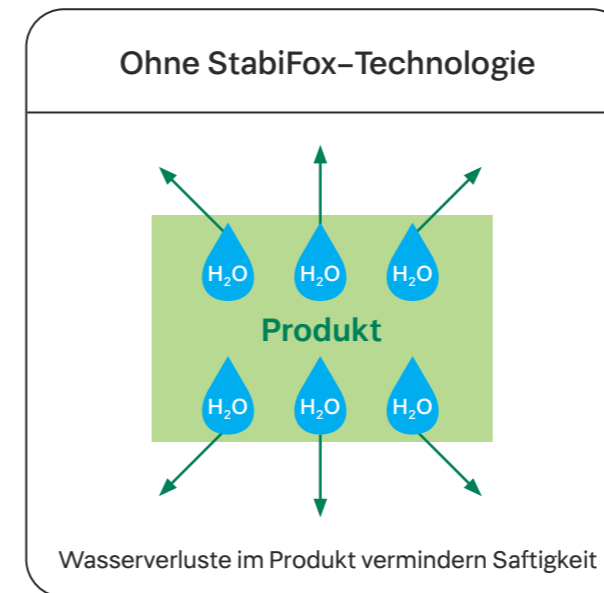
Nuggets



Aufschnitt



Wurstchen



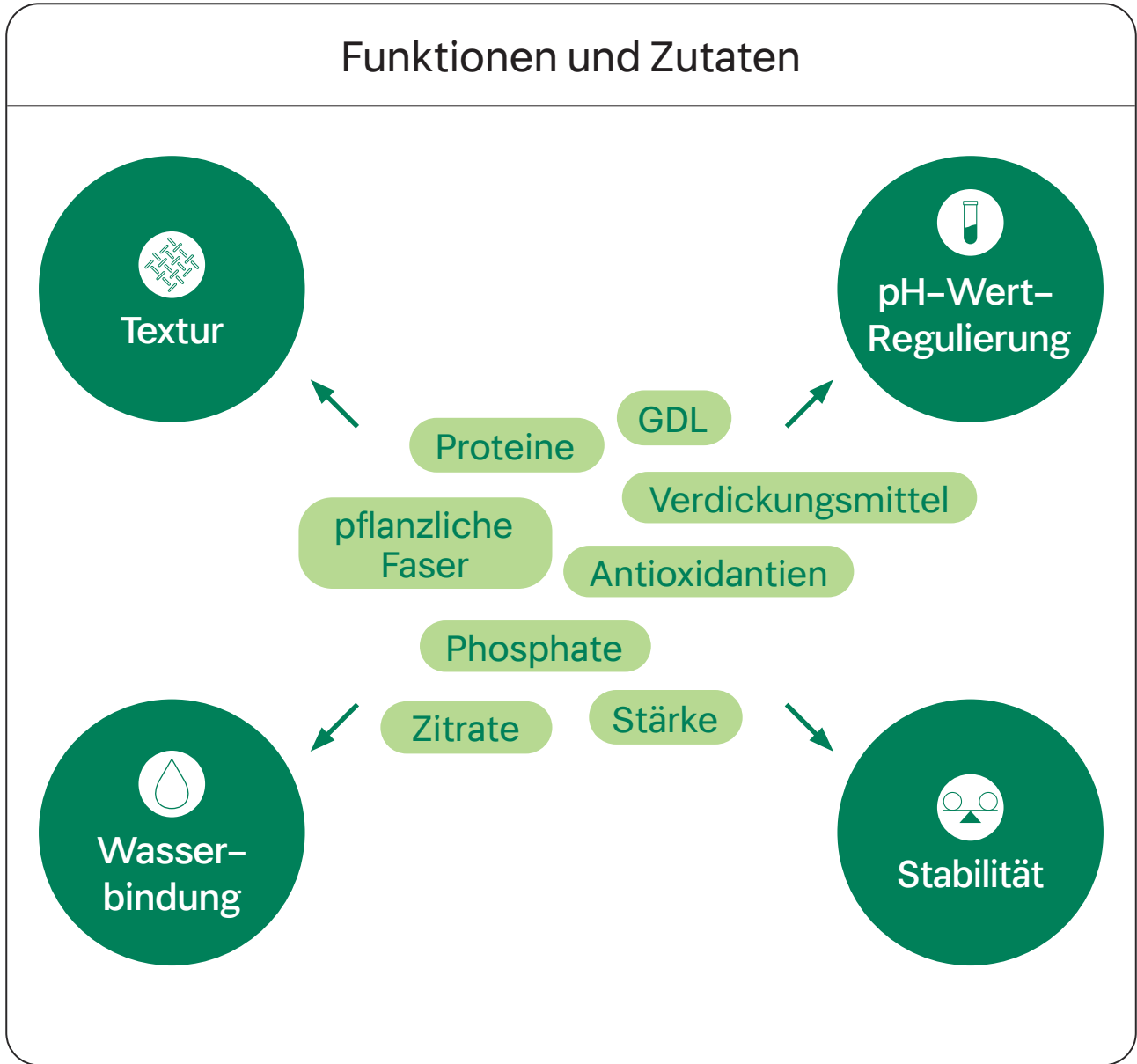
Vorteile



Einsatzvielfalt

StabiFox ist in verschiedenen Varianten erhältlich, so dass je nach Einsatzgebiet unterschiedliche Schwerpunkte hinsichtlich Wasserbindung, Texturgebung,

Farbstabilisierung und Wertschöpfung gesetzt werden können, egal ob es sich um Rind-, Geflügel-, Schwein- oder Lammfleisch handelt.



Fuchs Food Solutions GmbH

Dieter-Fuchs-Straße 10 • D-49201 Dissen a.T.W.

Germany • Phone +49 5421 309-0

info@fuchsspice.com • www.fuchsspice.com

FUCHS GRUPPE