

RECOBRIMENT COMESTIBLE VIPLAST C-900 ACG

LA SOLUCIÓ PER PREVENIR EL VEL BLANC EN PERNILS DESOSSATS



L'origen del vel blanc es troba en la tirosina, un dels 20 aminoàcids que formen les proteïnes. Aquesta tendeix a precipitar sobre la superfície en peces o talls de pernil pocs dies després de ser envasats al buit. També pot aparèixer en pernils que romanen uns dies sense ser tallats en llesques.

VIPLAST C-900 ACG

Recobriments formulats a partir d'**emulsions aquoses** de E-472a (èsters acètics de mono i diglicérids d'àcids grassos) i altres additius alimentaris pertanyents al Grup I segons el reglament (UE) núm. 1129/2011.

Ofereixen un **control òptim del procés de curació del pernil** i evita l'aparició del vel blanc.

APLICACIÓ

La seva aplicació, ja sigui per immersió, ruixat o pintat, crea una capa innòcua amb acabat natural en la superfície del producte. Aquesta capa no penetra a l'interior de la peça i no altera el sabor ni l'olor del pernil.