

«УНИКОНС ОЛЕОПРО»

Рыбопереработка

Пресервы в масле: для увеличения микробиологической стойкости рыбных продуктов с добавлением масла «Униконс ОлеоПро» вносится в масло, используемое для заправки из расчета 1-3 мл препарата на 1 л масла.

Кулинарная продукция

Корейские салаты с масляной заправкой: дозировка 0,5-1,0 мл «Униконс ОлеоПро» на 100 гр масла для заправки.

Европейские салаты: дозировка 0,5-1,0 мл «Униконс ОлеоПро» на 1 кг готовой продукции.

Винегрет: дозировка 0,5-1,0 мл «Униконс ОлеоПро» на 100 гр масла для заправки.

Первые блюда: дозировка 0,5-1,0 мл «Униконс ОлеоПро» на 1 кг готовой продукции при варке.

Вторые блюда: дозировка 0,5-1,0 мл «Униконс ОлеоПро» на 1 кг готовой продукции при варке.