

**ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ СМАКО-АРОМАТИЧНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Butter Buds
ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ НАЧИНОК**

Відповідно до Директиви 1334/2008 та висновків Міністерства охорони здоров'я України продукти Butter Buds зареєстровані як «натуральні ароматизатори».

ЗАСТОСУВАННЯ BUTTER BUDS ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ НАЧИНОК ДОЗВОЛЯЄ:

- Забезпечити відчуття присутності в продукті натуральних молока, вершків або вершкового масла;
- Надати продукту різноманітні смакові відтінки - пломбіру, карамелі, сиру, йогурту;
- Підвищити органолептичне відчуття жирності і наповненості смаку продукту;
- Гармонізувати смак, зробити його плавним, рівним;
- Замаскувати небажані смакові відтінки (рослинних жирів, сировини нестандартного якості).

ОСНОВНІ ПРОДУКТИ BUTTER BUDS ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ НАЧИНОК:

СМАК	ІНГРЕДІЄНТ Butter Buds	ЗАГАЛЬНЕ ДОЗУВАННЯ, % ДО МАСИ ПРОДУКТУ
Смак та післясмак натуральних вершків	Екстракт Сухих Вершків (Dried Cream Extract)	0,05-0,2
Солодковершковий смак	ВершкиПлюс (Cream Plus)	0,05-0,2
Вершковий смак з яскравою нотою карамелі	Масло Соте (Butter Buds Sauteed)	0,05-0,2
Смак натурального молока з м'яким масляним присмаком	Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,1-0,3
Молочний смак з пломбірною нотою	Молоко Перу (Milk Buds Peru)	0,1-0,3
Солодковершковий смак з яскравою нотою натуральної ванілі	Вершки Ванільні (Cream Plus Vanilla)	0,05-0,2
Смак йогурту	Йогурт (Yogurt Buds)	0,1-0,3
Яскравий вершковий смак з маскуванням гіркоти та домішок	Екстракт Сухих Вершків (Dried Cream Extract) + Висококонцентроване масло (High Concentrate)	0,2
Сирний смак з довгим вершковим післясмаком	Йогурт (Yogurt Buds) + Сметана (Sour Cream Buds Concentrate) +	0,2-0,3
Сирний смак	Йогурт (Yogurt Buds) + Сир Вершковий (Cheese Buds Cream Cheese)	0,5-0,7

ОСОБЛИВОСТІ ВНЕСЕННЯ:

Обов'язкові умови для повного розкриття смаку Butter Buds - це наявність у технологічному процесі водної фази, температури не менше 50 ° C і ретельного перемішування.

Внесення інгредієнтів Butter Buds рекомендується здійснювати разом з сухими речовинами при приготуванні цукрового сиропу, також можливе внесення в згущене молоко при ретельному перемішуванні при кімнатній температурі.