

AgriCoat NatureSeal

NatureSeal edistää leikattujen tuotteiden, kuten omenoiden, säilyvyyttä. Aine säilyttää tuotteen luonnollisen maun antamatta sille lisämakua. Aine ylläpitää tuotteen alkuperäisen värin ja koostumuksen, vähentää pehmentymistä ja säilyttää kosteuden. NatureSeal estää kuivumisen ja entsymaattisen tummumisen hedelmillä, vihanneksilla ja juureksilla.



Hyödyt:

- ✓ Säilyttää värin ja ehkäisee entsymaattista tummumista.
- ✓ Säilyttää koostumuksen ja kosteuden.
- ✓ Ei vaikuta makuun, hajuun tai väriin.

Maahantuoja:

Forsfood Oy
Ajokkikuja 5
61800 Kauhajoki
forsfood@forsfood.fi
+358 (0)20 7995 888



NatureSeal AS1 dipped P+4



Control P+4



Saatavilla olevat NatureSeal tuotteet mm. ovat:

- **AS1** on leikatulle omenalle tummumisen hidastamiseen ja säilyvyyden parantamiseen.
- **AS5** estää porkkanan hopeoitumista ja säilyttää luonnollisen värin. Se hillitsee myös sellerin ja kukkakaalin tummumista ja voidaan käyttää myös leikatuille hedelmille. Sulfiititon.
- **PS10** toimii hyvin leikatulle palsternakalle. Sulfiititon.
- **Pre-Mix D** auttaa säilyttämään purjolla tuoreen ulkonäön ja suositellaan makutesteissä.

Valmistaja:

AgriCoat NatureSeal Ltd
7 Northfield Farm
Great Shefford
Berkshire, England
RG17 7BY
www.natureseal.co.uk