

## KARAGENY I ŻELATYNY

Indeks	Nazwa	Ogólna charakterystyka	Sug dawka	Postać
ARN ŻEL180B	ARNIŻEL ŻELATYNA 180 BLOOM	Klarowna, wieprzowa żelatyna o twardości żelu ok. 180 bloom.	50-100 G/KG MASY	PROSZEK
ARN KAR1046	KARAGEN 1046	Rafinowany karagen frakcji kappa o standaryzowanej twardości żelu.	5-7 G/KG MASY	PROSZEK
ARN KARPREM	KARAGEN ARNIGEL ARN	Karagen frakcji kappa i iota o standaryzowanej twardości żelu.	5-7 G/KG MASY	PROSZEK
ARN KARFGEL 350	KARAGEN FOODGEL 350 LF	Rafinowany karagen frakcji kappa o standaryzowanej twardości żelu.	5-7 G/KG MASY	PROSZEK
ARN ŻEL240B	ŻELATYNA 240 BLOOM	Klarowna, wieprzowa żelatyna o twardości żelu ok. 240 bloom.	50-100 G/KG MASY	PROSZEK
ARN ŻEL280B	ŻELATYNA 280 BLOOM	Klarowna, wieprzowa żelatyna o twardości żelu ok. 280 bloom.	50-100 G/KG MASY	PROSZEK
ARN-80004	ŻELATYNA BURSZTYNOWA	Aromatyzowana żelatyna wieprzowa do wyrobów as pikowych.	QS	PROSZEK
ARN-80006	ŻELATYNA OPAL LF	Aromatyzowana żelatyna wieprzowa do wyrobów as pikowych.	QS	PROSZEK
ARN-80007	ŻELATYNA PERŁA LF	Aromatyzowana żelatyna wieprzowa do wyrobów as pikowych.	QS	PROSZEK
ARN-80003	ŻELATYNA PRZYPRAWOWA	Aromatyzowana żelatyna wieprzowa do wyrobów as pikowych.	100 G/KG MASY	PROSZEK
ARN-80002	ŻELATYNA SMAKOWA ARN	Aromatyzowana żelatyna wieprzowa do wyrobów as pikowych.	80-100 G/KG MASY	PROSZEK