



CHICOBITE

*De structurele basis voor jouw
vegetarische producten*

PATENTED





CHICOBITE

Toepassing mogelijkheden

- **Structurele basis** voor vegetarische producten:



ROOD VLEES
VERVANGERS



GEVOGELTE
IMITATIES



VIS
ALTERNATIEVEN



HYBRIDE
PRODUCTEN

- **Gemalen producten** (gehakt, charcuterie)
- **Vegetarische basis** voor bereide maaltijden:
chili sin carne, spaghettisauzen, lasagne, ravioli,...

EIGENSCHAPPEN van Chicobite



CHICOBITE - VERWERKT ALS VLEESVERVANGER

1. 100% Plantaardig (Cichorium Intibus)

2. 100% Natuurlijk, geen toevoegingen

3. Witte, opaal kleur

4. Frisse smaak

5. Gebruiksklare groententextuur

6. Goede houdbaarheid, gepasteuriseerd product

7. Draagt positief bij tot Nutriscore A

8. Vrij van allergenen en GGO's

9. Onderging minimale verwerking

10. Lokaal product

VOORDELEN

voor jouw productieproces

- Opslag en behandeling van Chicobite is vergelijkbaar met vers of bevroren vlees
- Chicobite kan verwerkt worden op bestaande machines voor verwerking van vlees
- Kan gemengd worden met vlees in hybride producten zonder procesaanpassingen
- Maakt een vrij lage PH mogelijk zonder verlies van waterbindend vermogen
- Chicobite is compatibel met smaken, additieven en andere veelgebruikte ingrediënten
- Gemakkelijk te verwerken, plakt minder dan andere alternatieven
- Hoeft niet te worden verwarmd voordat het bijdraagt aan de textuur
- Behoudt zijn textuur koud en warm
- Behoudt zijn textuur tijdens het koken
- Weinig kookverlies.



CHICOBITE - VACUUM VERPAKT



Versalof bvba
Eshagestraat 13, B-1840 Steenhuffel
info@versalof.be - tel: 00 32 (0)52 30 17 14 - Fax: 00 32 (0)52 30 17 13

WWW.VERSALOF.BE

