

LÍNEAS DE AROMATIZACIÓN

Una correcta aromatización consigue que las chips sea más sabrosa y atractiva, y es un factor fundamental para el éxito de su comercialización.

Re Pietro s.r.l. ofrece diferentes oportunidades para la aromatización de las chips en función del tipo de producto y del volumen de producción. La conformación de los tambores, en función del tipo de producto para aromatizar, garantiza una aromatización homogénea y reduce las roturas.

Los dos principales sistemas de aromatización utilizados para las chips son:

- Sistema aceite + aroma en polvo
- Sistema slurry (mezcla de aceite y aroma)



Detalle del tambor

