

# CATALOGO PRODOTTI

 bakery



## Semilavorati funzionali

MIX	Miscele di ingredienti per il bakery
MIXENZYME	Miscele funzionali per il settore bakery
PANENZYME	Linea di enzimi per la panificazione
PERFORMER	Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes

## Enzimi

ENZIMI

## Fibre vegetali

FIBRA DI AVENA  
FIBRA DI BAMBU'  
FIBRA DI CAROTA  
FIBRA DI FRUMENTO  
FIBRA DI PSYLLIUM  
FRUTTOLIGOSACCARIDI  
INULINA

## Correttori di acidità

E262 ACETATO DI SODIO  
E327 LATTATO DI CALCIO  
E330 ACIDO CITRICO  
E575 GLUCONEDEL TALATTONE

## Antiossidanti

E579 GLUCONATO FERROSO

## Emulsionanti

E322 LECITINE  
E471 MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI  
E472C ESTERI CITRICI DI MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI  
E472E ESTERI MONO- E DIACETILTARTARICI DI MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI  
E473 ESTERI DI SACCAROSIO DEGLI ACIDI GRASSI      Sucresteri  
SPONGOLIT      Linea di agenti aeranti concentrati

## Addensanti / stabilizzanti

E401 ALGINATO DI SODIO  
E410 FARINA DI SEMI DI CARRUBE  
E412 GOMMA DI SEMI DI GUAR

E415 GOMMA XANTHANO  
E417 GOMMA DI TARA  
E461 METILCELLULOSA  
E466 CARBOSSIMETILCELLULOSA

## Antiagglomeranti

E341 - FOSFATO DI CALCIO

## Edulcoranti

E951 ASPARTAME  
E952 CICLAMMATI  
E954 SACCARINA  
E955 SUCRALOSIO  
E966 - LATTITOLO

## Fosfati

E340 - FOSFATO DI POTASSIO

## Conservanti

E200 ACIDO SORBICO  
E202 SORBATO DI POTASSIO  
E282 PROPIONATO DI CALCIO

## Grassi vegetali

GRASSO DI COCCO POLVERE  
GRASSO DI PALMA POLVERE  
GRASSO DI SOIA POLVERE  
OLIO DI OLIVA POLVERE

## Grassi animali

BURRO IN POLVERE  
PANNA IN POLVERE

## Proteine vegetali

PROTEINE DI PATATA  
PROTEINE DI PISELLO  
PROTEINE DI SOIA

## Omega

OMEGA 3

### Proteine animali

CASEINATO DI SODIO  
PROTEINE DEL LATTE

### Latte in polvere

LATTE DI COCCO  
LATTE INTERO POLVERE  
LATTE SCREMATO POLVERE

### Derivati del latte

FORMAGGIO IN POLVERE  
SIERO DI LATTE  
YOGHURT

### Farine e pane macinato

FARINA DI FRUMENTO  
FARINA DI RISO  
FARINA DI SEGALE

### Amidi

AMIDO DI FRUMENTO  
AMIDO DI MAIS  
AMIDO DI PATATA  
AMIDO DI RISO  
AMIDO DI TAPIOCA

### Zuccheri

DESTROSI  
E420 SORBITOLO  
FRUTTOSIO  
LATTOSIO  
MALTODESTRINE  
SACCAROSIO  
SCIROPPO DI GLUCOSIO

### Verdure disidratate

AGLIO DISIDRATATO  
CIPOLLA DISIDRATATA  
PATATA  
POMODORO DISIDRATATO

PREZZEMOLO DISIDRATATO

### Frutta disidratata

FRUTTA DISIDRATATA

### Spezie

NOCE MOSCATA

ORIGANO

PAPRIKA

PEPE BIANCO

PEPE NERO

### Vitamine

VITAMINE

### Aromi

AROMI

VANILLINA

### Prodotti coloniali

CACAO IN POLVERE

CAFFE' SOLUBILE

### Altri ingredienti

MAGNESIO LATTATO

SALE

### Altri additivi

E1422 ADIPATO DI AMIDO

E160(A) BETACAROTENE

E336 TARTRATO ACIDO DI POTASSIO

E450(I) SODIO PIROFOSFATO ACIDO

E503(II) AMMONIO BICARBONATO

E508 POTASSIO CLORURO ALIMENTARE

E551 BIOSSIDO DI SILICIO

E585 FERRO LATTATO

### Soluzioni per biscotti

MIX	Miscele di ingredienti per il bakery Miglioramento Struttura Sostituzione Sodio Metabisolfito Arricchimento Proprietà Nutrizionali
MIXENZYME	Miscele funzionali per il settore bakery Miglioramento Struttura Sostituzione Sodio Metabisolfito
PANEMIX	Semilavorati personalizzabili di ingredienti ed additivi Arricchimento Proprietà Nutrizionali
PANENZYME	Linea di enzimi per la panificazione Miglioramento Struttura Sostituzione Sodio Metabisolfito Arricchimento Proprietà Nutrizionali

### Soluzioni per farine

MIX	Miscele di ingredienti per il bakery Controllo Reologia Miglioramento Funzionalità Arricchimento Proprietà Nutrizionali
MIXENZYME	Miscele funzionali per il settore bakery Controllo Reologia Miglioramento Funzionalità
PANENZYME	Linea di enzimi per la panificazione Controllo Reologia Miglioramento Funzionalità Arricchimento Proprietà Nutrizionali

### Soluzioni per pane e similari

MIX	Miscele di ingredienti per il bakery Prolungamento Shelf life Sostituzione Emulsionanti Riduzione Calorie Miglioramento Lievitazione e Struttura Arricchimento Proprietà Nutrizionali
-----	--

MIXENZYME	Miscele funzionali per il settore bakery Prolungamento Shelf life Sostituzione Emulsionanti Riduzione Calorie Miglioramento Lievitazione e Struttura
-----------	--

PANEMIX	Semilavorati personalizzabili di ingredienti ed additivi Riduzione Calorie Arricchimento Proprietà Nutrizionali
---------	---

PANEMPROVERS	Miglioratori concentrati a base enzimatica costruiti sulle esigenze del Cliente Miglioramento Lievitazione e Struttura
--------------	---

PANENZYME	Linea di enzimi per la panificazione Prolungamento Shelf life Sostituzione Emulsionanti Miglioramento Lievitazione e Struttura Arricchimento Proprietà Nutrizionali
-----------	---

### Soluzioni per snack dolci, torte

MIX	Miscele di ingredienti per il bakery Miglioramento Struttura Prolungamento Shelf-life Sostituzione Emulsionanti Arricchimento Proprietà Nutrizionali Riduzione Calorie
-----	---

MIXENZYME	Miscele funzionali per il settore bakery Miglioramento Struttura Prolungamento Shelf-life Sostituzione Emulsionanti Riduzione Calorie
-----------	---

PANEMIX	Semilavorati personalizzabili di ingredienti ed additivi Arricchimento Proprietà Nutrizionali Riduzione Calorie
---------	---

PANENZYME	Linea di enzimi per la panificazione Miglioramento Struttura Prolungamento Shelf-life Sostituzione Emulsionanti
-----------	--



SOLUZIONI