

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	Soluzioni 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

Estratti di lievito

SPRINGER Linea di estratti di lievito di crescita primaria.

Correttori di acidità

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

Antiossidanti

E300 ACIDO L-ASCORBICO
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 per migliorare l'overrun e la resistenza allo scioglimento in gelati, sherbet/sorbet.

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

DESTROSIO

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	Miscela funzionali per il settore bakery Prolungamento Shelf life Sostituzione Emulsionanti Riduzione Calorie Miglioramento Lievitazione e Struttura
NATUROXI	Soluzione aromatica dal leggero profilo vegetale a base di estratti vegetali e di spezie con principi attivi antiossidanti Prolungamento Shelf life
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	Miscela di ingredienti per il bakery Miglioramento Struttura Prolungamento Shelf-life Sostituzione Emulsionanti Arricchimento Proprietà Nutrizionali Riduzione Calorie
MIXENZYME	Miscela funzionali per il settore bakery Miglioramento Struttura Prolungamento Shelf-life Sostituzione Emulsionanti Riduzione Calorie
NATUROXI	Soluzione aromatica dal leggero profilo vegetale a base di estratti vegetali e di spezie con principi attivi antiossidanti Prolungamento Shelf-life

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
-----------	--