

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 Miscela di ingredienti per il bakery

Miglioramento Struttura
Sostituzione Sodio Metabisolfito
Arricchimento Proprietà Nutrizionali

MIXENZYME Miscela 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 Miscela di ingredienti per il bakery

Controllo Reologia
Miglioramento Funzionalità
Arricchimento Proprietà Nutrizionali

MIXENZYME Miscela 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 Miscela 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