

# 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 BISSIDO 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
-----------	--