

CATALOGO PRODOTTI



Semilavorati funzionali

VEGGIESTAB

Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani e/o vegani con texture, aspetto e mouthfeel simili agli analoghi a base latte

Fibre vegetali

FIBRA DI BAMBU'

FRUTTOLIGOSACCARIDI

INULINA

Correttori di acidità

E270 ACIDO LATTICO

E327 LATTATO DI CALCIO

E330 ACIDO CITRICO

E331 SODIO CITRATO

E332 POTASSIO CITRATO

E333 CALCIO CITRATO

E575 GLUCONEDELTAATTONE

Antiossidanti

E339 - SODIO FOSFATO

Emulsionanti

LAMEQUICK

Linea di agenti montanti per migliorare cremosità, overrun, sineresi e resistenza allo scioglimento in gelati, mousse, creme, etc.

SPONGOLIT

Linea di agenti aeranti concentrati per migliorare l'overrun e la resistenza allo scioglimento in gelati, sherbet/sorbet.

Addensanti / stabilizzanti

E407 CARRAGENINA

Edulcoranti

E955 SUCRALOSIO

Conservanti

E202 SORBATO DI POTASSIO

Grassi animali

PANNA IN POLVERE

Latte in polvere

LATTE INTERO POLVERE

LATTE SCREMATO POLVERE

Derivati del latte

YOGHURT

Amidi

AMIDO DI PATATA

Zuccheri

MALTODESTRINE

Aromi

AROMI

VANILLINA

Altri additivi

E235 NATAMICINA

E509 - CALCIO CLORURO