

# 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