

Enzymmischung zur Modifizierung

Cat. No. DAI-1216

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Verwendet zur Modifikation von Milch und Butterfett in geschmackvolle Fettsäuren, die eine cremige Textur und vollen Geschmack an Hart- und Weichkäse verleihen.

Anwendungen

Modifikation von Milch und Butterfett

Synonyme

modifizieren; eine cremige Textur verleihen; cremige Textur Enzym; Milch und Butterfett modifizieren; Milch-Enzyme; Milch; Butterfett; cremige Textur; Enzym-Mischung zur Modifizierung; DAI-1216

Produktinformation

Aussehen

anfragen

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).