Creative Enzymes®

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).