

Eiscreme-Stabilisator (Compound)

Cat. No. CEFX-275

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Dieses Produkt enthält Guarkernmehl 50%, Xanthan 15%, Natriumpolyacrylat 3%, Natriumhexametaphosphat 5%, Triglyceride 5% und Dextrin 22%.

Anwendungen

Verwendet für Eiscreme, Gelato usw. Anwendung: Lösen Sie das Produkt in warmem Wasser auf und fügen Sie es den Rohstoffen hinzu, oder geben Sie das Produkt direkt in den Zutatenzyliner des Hochgeschwindigkeitsmixers und mischen Sie es mit den Rohstoffen. Dosierung: Fügen Sie 0,2%-0,5% der Rohstoffe hinzu.

Produktinformation

Form

Pulver

Verwendung und Verpackung

Verpackung

1kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung

2 Jahre unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert