Creative Enzymes®

Mikroverkapseltes Protein-Milchbasis-Pulver

Cat. No. CEGZ-6316

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Protein-Milchbasis-Pulver wird aus pflanzlichen Ausgangsmaterialien hergestellt, wobei Milchpulver als Trägermatrix und Pflanzenöl als Kernmaterial eingesetzt werden. Unter Anwendung der Mikroverkapselungstechnologie entsteht so ein stabiles pulverförmiges Inhaltsstoffprodukt.
Anwendungen	Geeignet für Lebensmittel, Milch- und Molkereiprodukte, Getränke, alkoholische Getränkeformulierungen, Reformkostformulierungen sowie für Anwendungen zur Aromatisierung im Haushalt. Kann in Kaffee, Milchtee, Instantgetränken und verwandten Produkten eingesetzt werden.

Produktinformation

Form	Pulver
Zusammensetzung	Pflanzliche Ausgangsmaterialien; Milchpulverbasis; pflanzliches Öl als Kernmaterial.
Funktion	Verleiht einen milchtypischen Geschmack und ein cremiges Mundgefühl, maskiert pflanzliche Noten, intensiviert das Milcharoma und unterstützt die Produktstabilität.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1-kg-Aluminiumfolienbeutel; 25-kg-Gewebesack; 25-kg-Papier-Kunststoff-Verbundsack; kundenspezifische Verpackung.