Creative Enzymes®

Allulose-Süßungsmittelzutat

Cat. No. CEGZ-6320

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Allulose ist ein Süßungsmittel, das als Zutat beschrieben wird und Süßeeigenschaften aufweist, die denen von Saccharose ähneln.
Anwendungen	Geeignet für Back- und Kochanwendungen, bei denen es einen Teil der Saccharose ersetzen kann, sowie für Produkte wie Getränke, Kuchen und Speiseeis.

Produktinformation

Funktion	Bietet eine saccharoseähnliche Süße und unterstützt den teilweisen Ersatz von Saccharose in Formulierungen.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25-kg-Gewebesack; 25-kg-Papier-Kunststoff-Verbundsack; kundenspezifisch anpassbare Verpackung.