Creative Enzymes®

Erythritol (Zuckeralkohol) als Inhaltsstoff

Cat. No. CEGZ-6321

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Erythrit ist ein natürlich vorkommender Zuckeralkohol, der auch durch Fermentation hergestellt werden kann und als Süßungsmittel in formulierten Produkten eingesetzt wird.
Anwendungen	Geeignet für Süßwaren, glycerolbasierte Formulierungen, Backwaren, Getränke und andere Lebensmittelzubereitungen und kann zur Geschmacksanpassung mit anderen Süßungsmitteln gemischt werden.

Produktinformation

Funktion	Sorgt für Süße mit guter Stabilität bei thermischer Verarbeitung und kann mit anderen Süßungsmitteln kombiniert werden, um das Geschmacksprofil zu modifizieren.

Verwendung und Verpackung

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