Creative Enzymes®

Kohlenhydratpulver mit hohem Maltosegehalt

Cat. No. CEGZ-6326

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hochmaltosepulver ist ein maltosereicher, pulverförmiger Kohlenhydratrohstoff, der für den Einsatz in formulierten Lebensmitteln und verwandten Produkten vorgesehen ist.
Anwendungen	Geeignet für Süßwaren, Speiseeis, Kuchen und verwandte Erzeugnisse, bei denen eine ausreichende Süßkraft und ein vorteilhaftes Mundgefühl erforderlich sind.

Produktinformation

Form	Pulver
Funktion	Sorgt für Süße und trägt in Kohlenhydratformulierungen zum Mundgefühl des Produkts bei.

Verwendung und Verpackung

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