Creative Enzymes®

Oligomaltose-Kohlenhydratzutat

Cat. No. CEGZ-6328

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Niedrigpolymeres Maltose ist ein oligosaccharidisches Kohlenhydrat-Inhaltsstoff, der für den Einsatz in der Getränke- und Lebensmittelrezeptur bereitgestellt wird.
Anwendungen	Geeignet für Milchprodukte, Getränke und andere Lebensmittelrezepturen als Süßungsmittel oder Kohlenhydratzutat.

Produktinformation

Funktion	Liefert Kohlenhydratfeststoffe und Süße in formulierten Produkten.

Verwendung und Verpackung

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