



Emulbinder

Blend van gemodificeerd zetmeel en citrusvezel, geschikt voor vele keukentoeepassingen. Geeft een romige textuur, bindt helder zowel koud als warm, eveneens vriesbestendig. Laat sauzen mooi blinken, geeft mooie textuur en glans aan groentencrèmes, zorgt voor extra krokantheid in tuiles en andere krokantjes. Geeft textuur aan glutenvrij brood, koekjes en cake.



2-80gr/l



3-100°C

Verwerking

- Warm en koud oplosbaar
- Mengen met klopper of spatel
- Kan gemixt worden
- Maximum 60gr/l, tenzij voor krokantjes
- Koude en warme binding

Toepassingen

- Sauzen
- Coulis
- Lakkages
- Krokantjes
- Groentendip
- Fluid gel
- Marsmallow

Voordelen

- Alcohol- en zuurresistant
- Suikervrij
- Vet- en/of roomvervanger in sauzen
- Romig mondgevoel
- Glanzend resultaat
- Emulgator voor vloeistof, vet, sorbets en roomijs.
- Heldere binding
- Lakkages druipen en verbranden niet
- Geeft extra krokantheid
- Geeft textuur in glutenvrij brood, koekjes en cakes

Meer info & serveertips :

