

Natural Emulsifier

Veganistisch alternatief voor eieren.



40-90gr/l



3-21°C

Verwerking

- Mixen vereist voor activatie binding
- Koud oplosbaar en verwerkbaar
- Emulgeert en bindt

Toepassingen

- Emulsies
- Crémeux

Voordelen

- Alcohol- en zuurresistant
- Suikervrij
- Geschikt voor koud gebruik

Meer info &
serveertips :

