

MEHLE AUS HÜLSENFRÜCHTEN

Natürliche Verdickungsmittel

Beschreibung:

Hergestellt ohne Zusatzstoffe oder Träger, sie sind ein vollständig natürlicher Ersatz für glutenhaltiges Mehl. Sie sind derzeit bei den Verbrauchern sehr beliebt, weil sie kein Kochen erfordern, leicht Wasser binden und daher universell in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden können.

Hauptvorteile:

▪ 100% natürliche Ersatzstoffe für glutenhaltiges Mehl ▪ Verdickungsmittel, hergestellt ohne Zusatzstoffe und Träger ▪ perfekt für Instantprodukte und zum Kochen ▪ Effekt einer samtigen Textur ▪ hoher Gehalt an Pflanzenproteinen

Verwendung:

Ideal u.a. für:

- Fertiggerichte
- Snacks
- Backwaren
- Zutaten zu Fleisch / Aufschnitt
- Soßen / Dressings
- Suppen / Instantsoßen
- Pasteten / Humus
- Feinkostprodukt
- Tiernahrung

Produktangebot:

Gelberbsenmehl	Linsenmehl
Grünerbsenmehl	Reismehl
Kichererbsenmehl	Weißbohnenmehl



■ Erhältliche Fraktionen:



PULVER



SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!