

# SONSTIGE INHALTSSTOFFE

bereichern natürlich den Geschmack

## Beschreibung:



Zusatzstoffe in Form von losem Pulver entstehen im Sprühtrocknungsverfahren auf der Basis des Trägers Maltodextrin, z.B.: Wein-Obst-Essig-Pulver, Senfpulver, Honigpulver (getrockneter Honig) und getrocknete Milchsäure.

## Hauptvorteile:



▪ sehr ergiebig ▪ mikrobiologisch stabil ▪ einfacher zu lagern als flüssige Äquivalenten

## Verwendung:

Ideal u.a. für:



- Fertiggerichte
- Zutaten zu Fleisch / Aufschnitt
- Getränke
- Pasteten
- Instantprodukt
- Backwaren

## Produktangebot:



Apfel-Spirit-Essig	Milchsäure
Honigpulver	Senf



■ Erhältliche Fraktionen:



PULVER



GRANULAT

Technologie: Sprühtrocknung

Haltbarkeitsdatum: 12 Monate; Wassergehalt: max. 4%



**SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?**

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!



PAULAingredients.com