



AUSSERGEWÖHNLICHE TROCKNUNGSTECHNOLOGIEN

HERSTELLUNG VON INSTANTMEHL AUS HÜLSENFRÜCHTEN

geröstet / gemahlen / mehlförmig

■ Beschreibung:

Völlig natürliche Ersatzstoffe für glutenhaltiges Mehl sowie hervorragende natürliche Verdickungsmittel. Man kann sie in Instantprodukten und zum Kochen verwenden, außerdem ist Mehl aus Hülsenfrüchten eine sehr reiche Proteinquelle.

■ Hauptvorteile der Technologie:

- vielfältige Anwendung von Rohstoffen
- ohne Zusatzstoffe und Träger
- dickflüssige, homogene Konsistenz nach der Zubereitung
- Effekt einer samtigen Textur
- Mehl aus Hülsenfrüchten

■ Herstellungsprozess:



HÜLSENFRÜCHTE



REINIGEN



RÖSTEN



KÜHLEN



MAHLEN



FERTIGPRODUKT



■ Produktkategorien:

- Mehl aus Hülsenfrüchten



SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!



PAULAingredients.com