V-GLUTEN

V-GLUTEN est une base fonctionnelle ***sans gluten*** conçue pour répondre aux exigences industrielles en matière de performance et d'uniformité. Développée pour simplifier la formulation sans gluten, elle permet d'obtenir des textures maîtrisées et des résultats fiables tout en ***réduisant la complexité de la formulation***.

Grâce à ses propriétés fonctionnelles optimisées, **V-GLUTEN** convient à un large éventail d'applications, notamment la boulangerie, la pâtisserie et les snacks. Il garantit une excellente structure et une grande stabilité des produits finis, offrant ainsi une solution fiable pour le développement de produits sans gluten de haute qualité qui allient efficacité industrielle et attrait sensoriel.

Recette Applicative

Ingrédients	%
V-GLUTEN	**38,00 %**
HUILE DE TOURNESOL	2,00 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,00 %
SUCRE / **V-SUGAR+**	1,00 %
LEVURE BOULANGÈRE	1,50 %
EAU	56,30 %
GOMME DE GUAR	0,20 %
Total	100,00 %





vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : ES2309011-09