

VIN'BECHAMEL

VIN'BECHAMEL est un premix fonctionnel conçu pour simplifier et optimiser la production industrielle de sauces de type béchamel. ***Prêt à l'emploi***, il réduit les étapes de formulation tout en garantissant une qualité constante, une texture lisse et une stabilité fiable.

Conçu pour la performance industrielle, **VIN'BECHAMEL** s'intègre facilement aux procédés existants et s'adapte aux besoins spécifiques de formulation, favorisant l'efficacité, la régularité et l'innovation produit.

Recette Applicative

Ingrédients	%
VIN'BECHAMEL CLEAN LABEL	**8,33 %**
EAU	69,00 %
POUDRE DE POIVRE BLANC	0,10 %
POUDRE DE NOIX DE MUSCADE	0,10 %
POUDRE DE LAIT ENTIER	14,47 %
FARINE	7,70 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	0,30 %
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 : ES2503001-19