



# VIN'OPAK+

**VIN'OPAK+** est une solution naturelle, ***« clean label »*** et ***économique***, conçue pour rehausser l'aspect de vos ***produits fromagers***. Cet ingrédient innovant garantit une ***opacité uniforme*** tout en préservant l'identité, la texture et le goût d'origine du produit.

Facile à intégrer dans les recettes fromagères, il répond pleinement aux attentes des consommateurs en matière de naturel et de transparence, alliant attrait visuel, qualité du produit et engagement responsable.

## Recette Applicative

*Analog cheese*

| Ingrédients | % |
|---|---|
| **EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CU2** | **27,68 %** |
| EAU | 54,73 % |
| GRAISSE DE PALME | 15,00 % |
| SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT** | 1,80 % |
| ACIDE CITRIQUE | 0,25 % |
| SORBATE DE POTASSIUM | 0,20 % |
| **VIN'TASTE SAVOURY EXTRA CHEDDAR** | **0,20 %** |
| BÊTA-CAROTÈNE | 0,04 % |
| **VIN'OPAK+** | **0,10 %** |
| Total | 100,00 % |





## Comparaison

*Fromage râpé, avant fonte*



**TiO2**



**VIN'OPAK+**

*Fromage râpé, après fonte*



**TiO2**



**VIN'OPAK+**

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 : ES2507008-13**