

EMUL'ICE

EMUL'ICE est un émulsifiant conçu pour améliorer la texture des glaces, en leur conférant une sensation en bouche plus onctueuse et plus crémeuse. Il améliore la structure et la consistance globales du produit, garantissant ainsi une expérience sensorielle plus savoureuse.

Particulièrement adapté aux glaces à l'italienne, il permet d'obtenir un taux de gonflement, une stabilité et une onctuosité optimaux. **EMUL'ICE** aide les fabricants à produire des glaces de haute qualité, dotées d'une texture et de performances améliorées.

Recette Applicative

Ingrédients	%
EMUL'ICE	**10,00 %**
LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ	67,00 %
VEGETALINE	10,00 %
SUCRE / **V-SUGAR+**	12,00 %
VIN'TASTE SWEET	**1,00 %**
Total	100,00 %

ALLERGÈNE : LAIT



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 : ES2603006-3