

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES MA8

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES MA8 est un ***premix économique*** conçu pour reproduire les ***propriétés organoleptiques du fromage naturel*** tout en offrant des performances et une qualité constantes. Développé par VINPAI, il offre un excellent équilibre entre fonctionnalité, texture et rapport qualité-prix.

Idéal pour les ***applications de substituts de fromage***, il offre des ***propriétés exceptionnelles de râpage et de tranchage***, ce qui le rend particulièrement adapté aux burgers, sandwichs et autres produits de restauration où l'aspect, la texture et la facilité d'utilisation sont essentiels.

Recette Applicative
Premium

Ingrédients	%
EZENTIAL® ADVANCED STARCHES MA8	**25,29 %**
EAU	33,09 %
GRAISSE DE PALME	22,95 %
FROMAGE NATIF	14,97 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,19 %
ACIDE CITRIQUE	0,45 %
SEL DE FONTE PZ35	0,40 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,20 %
BENZOATE DE SODIUM	0,06 %
VIN'TASTE SAVOURY CHEDDAR	**1,00 %**
BÊTA-CAROTÈNE	0,40 %
Total	100,00 %

ALLERGÈNE : LAIT

Recette Applicative
Gourmet

Enrichie en protéines de lait et poudre de fromage

Ingrédients	%
EZENTIAL® ADVANCED STARCHES MA8	**26,69 %**
EAU	33,09 %
GRAISSE DE PALME	22,95 %
FROMAGE NATIF	14,97 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,19 %
ACIDE CITRIQUE	0,45 %
SEL DE FONTE PZ35	0,40 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,20 %
BENZOATE DE SODIUM	0,06 %
Total	100,00 %

ALLERGÈNE : LAIT

VIN'OPAK+

Une alternative naturelle au dioxyde de titane pour maîtriser l'opacité de vos fromages.

Conditionnement

*Sac en papier multicouches de **25 kg** net*

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 : PXC092 / PXC093