

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES MA8 BASE

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES MA8 BASE est une ***base polyvalente de substitut de fromage*** conçue pour offrir aux fabricants une flexibilité maximale dans le développement de leurs produits. ***Exempte d'arômes et de colorants***, elle sert de base neutre pouvant être personnalisée en incorporant différentes quantités de vrai fromage, ce qui permet aux marques de créer des formulations uniques adaptées à leur marché cible et au profil sensoriel souhaité.

Compatible avec une large gamme de variétés de fromages, notamment le Gouda, l'Emmental, l'Edam et le Cheddar, elle ***permet le développement de produits sur mesure*** présentant la saveur, la couleur, la texture et les performances requises pour les applications de râpage, de tranchage et de restauration.

Cette recette est disponible en deux versions : l'une avec ***15 %*** de ***fromage natif*** et l'autre avec ***28 %***.

Recette Applicative

Ingrédients	15,00 %	28,00 %
EZENTIAL® ADVANCED STARCHES MA8 BASE	**25,29 %**	**21,00 %**
EAU	34,55 %	30,46 %
GRAISSE DE PALME	22,95 %	17,65 %
FROMAGE NATIF	14,97 %	28,00 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,19 %	1,19 %
ACIDE CITRIQUE	0,45 %	0,30 %
SEL DE FONTE PZ35	0,40 %	1,20 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,20 %	0,20 %
Total	100,00 %	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 : PXC105