

EZENTIAL® READY-MIX VEGAN SPREAD

EZENTIAL® READY-MIX VEGAN SPREAD est un premix prêt à l'emploi conçue pour la production industrielle d'***alternatives végétaliennes au fromage à tartiner***. Sa formulation optimisée garantit une mise en œuvre aisée, une texture homogène et des performances de fabrication fiables.

Développée pour être conditionnée dans des ***barquettes alimentaires ou des bâtonnets individuels***, elle offre une ***texture onctueuse*** et une ***excellente tartinabilité***, ce qui en fait une solution idéale pour une large gamme d'applications à base végétale.

Recette Applicative

Ingrédients	%
EZENTIAL® READY-MIX VEGAN SPREAD	**4,96 %**
VÉGÉTALINE	30,00 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,10 %
ACIDE CITRIQUE	0,09 %
BÊTA-CAROTÈNE	0,012 %
VIN'TASTE SAVOURY GOUDA NATUREL	**1,30 %**
VIN'TASTE SAVOURY MOZZARELLA NATUREL	**2,50 %**
SORBATE DE POTASSIUM	0,25 %
EAU	59,788 %
Total	100,00 %





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 : PXC109