

EZENTIAL® READY-MIX VEGAN CHEESE

EZENTIAL® READY-MIX VEGAN CHEESE est une solution **100 % vegan** conçue pour la fabrication de fromages analogues, alliant performance, polyvalence et rentabilité. Facile à transformer, elle offre une **texture adaptée au tranchage, au râpage et à la fonte**, idéale pour les sandwichs, plats préparés et de nombreuses applications alimentaires. Disponible en deux saveurs, **Cheddar et Mozzarella**, elle garantit des performances fiables et une excellente qualité sensorielle pour les formulations à base végétale.

Recette Applicative
Emmental

Ingrédients	%
EZENTIAL® READY-MIX VEGAN CHEESE	**20,50 %**
VÉGÉTALINE	24,38 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	0,95 %
ACIDE CITRIQUE	0,06 %
BÊTA-CAROTÈNE	0,03 %
VIN'TASTE SAVOURY GOUDA NATURAL	**1,60 %**
VIN'TASTE SAVOURY EMMENTAL NATUREL	**0,50 %**
SORBATE DE POTASSIUM	0,21 %
GOMME DE GUAR	0,04 %
EAU	51,73 %
Total	100,00 %





Aussi disponible dans cette saveur :

• Cheddar

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 : PXC110