

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CU2

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CU2 est une **solution polyvalente** conçue pour les applications fromagères, notamment les fromages en bloc, râpés, en tranches et de type mozzarella. Facile à associer au caillé ou aux protéines laitières, elle offre d'excellentes propriétés de texturisation, de stabilisation et de contrôle de la rétrogradation, tout en assurant une texture onctueuse, une capacité de fusion fiable et des performances constantes. Facile à utiliser et efficace, elle permet une formulation flexible tout en offrant un **excellent rapport qualité-prix**.

Recette Applicative
*avec de la **caséine***

Ingrédients	%
EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CU2	**12,40 %**
EAU + VAPEUR	48,25 %
GRAISSE	24,15 %
CASÉINE	10,00 %
POUDRE DE LAIT 0%	2,00 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,20 %
SEL DE FONTE PZ35	1,80 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,14 %
BENZOATE DE SODIUM	0,06 %
Total	100,00 %

Cette recette applicative existe également avec **18%** de **caséine**.

Recette Applicative
*avec du **fromage***

Ingrédients	%
EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CU2	**25,29 %**
EAU	22,95 %
FROMAGE NATIF	14,97 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,19 %
ACIDE CITRIQUE	0,45 %
SEL DE FONTE	0,40 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,20 %
Total	100,00 %

Cette recette applicative existe également avec **28%** de **fromage natif**.

Recette Applicative
*avec un **arôme***

Ingrédients	%
EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CU2	**27,78 %**
EAU	56,67 %
GRAISSE DE PALME	15,00 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,80 %
ACIDE CITRIQUE	0,25 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,20 %
VIN'TASTE SAVOURY CHEDDAR NATUREL	**0,25 %**
BÊTA-CAROTÈNE	0,05 %
Total	100,00 %

Disponible dans cette saveur :
- Gouda

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 : PXO058