

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CS4

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CS4 est une ***solution d'émulsification à froid et de stabilisation*** qui permet d'incorporer efficacement l'huile dans l'eau, avec des ***formulations allant de 8 % à 50 % d'huile***.

Elle permet de créer des produits de type mayonnaise ainsi que d'autres crèmes émulsionnées, offrant une excellente stabilité et une forte résistance à la chaleur. Ces produits peuvent ainsi supporter des ruptures de la chaîne du froid et être conservés à température ambiante.

Recette Applicative
Mayonnaise

Ingrédients	%
EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CS4	**6,50 %**
EAU	51,89 %
HUILE DE TOURNESOL	35,00 %
VINAIGRE 8%	4,00 %
GOMME XANTHANE	0,40 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	0,50 %
BÊTA-CAROTÈNE	0,01 %
VIN'TASTE SAVOURY OEUF NATUREL	**1,50 %**
CONSERVATEUR	0,20 %
Total	100,00 %





Conditionnement
*Sacs 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 : PX0101