

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CT6

EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CT6 est une solution à base d'amidon de pomme de terre modifié conçue pour **stabiliser et texturer** une large gamme d'applications alimentaires. Elle apporte une texture riche, onctueuse et homogène, tout en **limitant** le durcissement, la **rétrogradation**, la séparation de phases et la synérèse au cours de la conservation. **Facile à utiliser et performante**, elle contribue à maintenir durablement la qualité des produits tout en offrant une solution avantageuse en termes de coût.

Recette Applicative

Ingrédients	%
EZENTIAL® ADVANCED STARCHES CT6	**3,50 %**
EAU	46,496 %
VÉGÉTALINE	35,00 %
POUDRE DE LAIT	12,00 %
SEL DE FONTE PZ35	0,80 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	0,50 %
BÊTA-CAROTÈNE	0,004 %
VIN'TASTE SAVOURY EXTRA CHEDDAR	**0,30 %**
VIN'TASTE SAVOURY GOUDA NATUREL	**0,80 %**
SORBATE DE POTASSIUM	0,10 %
ACIDE LACTIQUE	0,50 %
Total	100,00 %





Aussi disponible dans cette saveur :

• Ail & Fines Herbes

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 : PXO108