



PRO 312

Hergestellt durch Sprühtrocknung von Milchsäure auf einer Trägerstoffkombination aus Gelatine und Maltodextrin.

Einsatzmöglichkeiten:

- Kuchenfertigmischungen
- Fleischwaren
- Süßwaren, Desserts
- Puddingpulver
- Feinbackwaren, zum Beispiel Frischkäsekuchen
- Getränkepulver
- Brotmischungen, zum Beispiel Trockensauerteig

Ihre Vorteile/Nutzen:

- Geschmacksverbesserung der Produkte
- Milde Säuerung
- Auf tierischen Trägerstoff gebunden
- Erfrischender Geschmack
- Hemmung von verschiedenen Mikroorganismen durch pH-Wert-Regulierung

Produktinformation:

Einsatzmenge

Abhängig von Einsatzzweck und -gebiet.
Dosierung ca. 0,5-2%.

Verkehrsbezeichnung

Milchsäurepulver

Zusammensetzung

Maltodextrin, Milchsäure, Gelatine, Stärke