



SENS 018

Kakaobasis, sprühgetrockneter Compound aus fettarmem Kakao (18%) und Molke.

Einsatzmöglichkeiten:

Als geschmack- und farbgebender pulverförmiger Rohstoff in:

- Torten und Kuchen
- Backmischungen
- Sahneständen
- Süßwaren (Füllungen oder Dekor)
- Eiscreme
- Dessert- und Puddingpulver
- Instant Kakao-Getränke

Ihre Vorteile/Nutzen:

- Einfache und saubere Einarbeitung in Pulver- und Flüssigzubereitungen
- Geringer Reinigungsaufwand
- Staubfrei
- Hervorragende Dispergierbarkeit in kaltem Wasser oder kalter Milch
- Hervorragende Rieselfähigkeit
- Herb-kakaoiger Geschmack

Produktinformation:

Einsatzmenge

Abhängig vom Einsatzzweck und Anwendungsgebiet: 1% - 10%.

Verkehrsbezeichnung

Kakaobasis

Zusammensetzung

Molke, fettarmes Kakaopulver