



SENS 030

Kakaobasis, sprühgetrockneter Compound aus fettarmem Kakao (30%) und Milch.

Einsatzmöglichkeiten:

Als geschmack- und farbgebender pulverförmiger Rohstoff in:

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

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
- Ideal einzusetzen als Dekostreu

Produktinformation:

Einsatzmenge

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

Verkehrsbezeichnung

Kakaobasis

Zusammensetzung

Magermilch, fettarmes Kakaopulver