



SENS 330

powdered by
LiCAP

Walnusspulver, hergestellt aus hochwertigem Walnusmark, schonend durch das LiCAP-Verfahren auf Trägerstoff gebunden.

Einsatzmöglichkeiten:

Als geschmacks-, geruchs- und farbgebender pulverförmiger Rohstoff in:

- Torten und Kuchen
- Backmischungen
- Süßwaren (für Füllungen oder Dekor)
- Eiskreme
- Dessert- und Puddingpulver
- Süßspeisen und Jogurt
- Milchgetränke (RTD oder Getränkepulver)

Ihre Vorteile/Nutzen:

- Einfache und schnelle Methode Walnüsse homogen in Flüssigkeiten, Cremes oder Sahnestände zu verteilen
- Geringer Reinigungsaufwand
- Kräftiger Geschmack nach Walnuss
- Sensorische Aufwertung Ihres Produktes
- Sparsame Dosierung
- Dunkelbraune Farbe
- Geruch nach Walnuss
- Exzellentes Abschmelzverhalten im Mund
- Rein natürlich ohne Zusatzstoffe
- TK-stabil

Produktinformation:

Einsatzmenge

Abhängig von Einsatzzweck und Anwendungsgebiet: 2% - 10%.

Verkehrsbezeichnung

Walnusspulver

Zusammensetzung

Walnusmark, Zucker, Stärke