

Emulsione a ridotto contenuto di grasso per laminazione, a base di oli e grassi vegetali. Ideale per prodotti cotti confezionati e semilavorati surgelati.



- ✓ Riduce il contenuto del grasso fino al 30% nel prodotto finito
- ✓ Mantiene il gusto, senza compromessi
- ✓ Mantiene la struttura inalterata
- ✓ Riduce le calorie fino al 20% nel prodotto finito( in base alla ricetta produttiva )
- ✓ Sostituisce la margarina o il burro senza variare la ricetta o il processo produttivo

### PRINCIPALI USI

Pasta danese e pasta sfoglia, sia per prodotti cotti confezionati che per semilavorati surgelati.

### UTILIZZO IN RICETTA

Sostituisce un grasso da laminazione.

### % DI UTILIZZO

In base alla ricetta.

### INGREDIENTI

Oli e grassi vegetali: Palma, Girasole; Acqua; Maltodestrine; Sale; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine; Correttori di acidità: Acido citrico; Conservanti: Sorbato di potassio.

### CODICE

10269664

### CONFEZIONE

20kg, pretaglio 4x5kg

### PALLET

840 kg