



Goma Arábica

Polysaccharid natürlichen Ursprungs

 500 g 58050037	 6 u
 10 kg 58070037	 1 u



Dosis:
QS, Je nach Notwendigkeit



Eigenschaften: Verdickungsmittel, Emulgator und Stabilisator.

Zubereitung: Kalt oder heiss hinzufügen.

Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten.

Anmerkungen: Nicht Alkohol- und fettlöslich.

Erzeugnisse: Stabilisierung von Schäumen / Emulsionen / Kaubonbons und Füllungen



Goma Garrofin

Samen der Johannisbrotpflanze, Johannisbrotkernmehl

 750 g 58050048	 6 u
---	---



Dosis:
5-10 g/kg



Eigenschaften: Verdickungsmittel, Stabilisator.

Zubereitung: Vermischen und erhitzen.

Anwendungsbereich: Zubereitung von flüssigen Massen.

Anmerkungen: Schwierig in der Kombination mit Alkohol.

Erzeugnisse: Suppen / Sossen / Stabilisierung von Sahne / Speiseeis und Konditoreierzeugnissen



Tara

Polysaccharid

 700 g 58050058	 6 u
---	---



Dosis:
1-8 g/kg



Eigenschaften: Verdickend, stabilisierend, bildet eine Schutzschicht.

Zubereitung: Mit den festen Zutaten mischen und über die Flüssigkeit geben. Bis 80°C erhitzen.

Anwendungsbereich: Flüssigkeiten.

Anmerkungen: Verringert Auftreten von Sinärese (Wässern des Produkts).

Erzeugnisse: Saucen