



Goma Arábica

Polysaacharid natürlichen Ursprungs

500 g
58050037

6 u

10 kg
58070037

1 u



Dosierung:
QS, Je nach Notwendigkeit



Eigenschaften: Verdickungsmittel, Emulgator und Stabilisator.

Zubereitung: Kalt oder heiss hinzufügen.

Anwendung: Zubereitung von Flüssigkeiten.

Anmerkungen: Nicht Alkohol- und fettlöslich.

Verwendung: Stabilisierung von Schäumen / Emulsionen / Kaubonbons und Füllungen



Goma Garrofi

Samen der Johannisbrotpflanze,
Johannisbrotkernmehl

750 g
58050048

6 u



Dosierung:
5-10 g/kg



Eigenschaften: Verdickungsmittel, Stabilisator.

Zubereitung: Vermischen und erhitzen.

Anwendung: Zubereitung von flüssigen Massen.

Anmerkungen: Schwierig in der Kombination mit Alkohol.

Verwendung: Suppen / Sossen / Stabilisierung von Sahne / Speiseeis und KonditoreiVerwendungen



Tara

Polysaccharid

700 g
58050058

6 u



Dosierung:
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.

Anwendung: Flüssigkeiten.

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

Verwendung: Saucen



FLEXIBLES LITSCHI SÄCKCHEN
Promochi (Kuzu)