



➤ **Lecico P580 IP – Hydrolisiertes Soja Lecithin für besonders hohe Ansprüche im Food und Kosmetikbereich**



- Starker O/W Emulgator
- Hohe Emulgierfähigkeit!
- Gute Wasserdispersierbarkeit
- Weniger bitter im Geschmack!
- Bildung von stabilen Lipo-Protein Komplexen



➤ **Soja Lecithin – Ursprung EU**



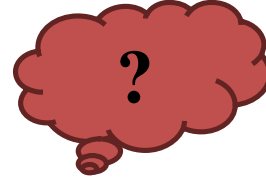
Sojalecithin aus dem DANUBE-Projekt (Sojaanbau in der Donauregion) ist garantiert GVO-frei und unschlagbar in der Nachhaltigkeit!



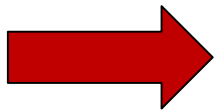
➤ **Reisquellmehl**



Reisquellmehle verbessern die Wasseraufnahme bzw. -bindung in Teigen (Belitz et al., 2001). Durch den Einsatz von 1% Quellmehl zu Teigen, kann in Abhängigkeit von der Rezeptur bis zu 10% mehr Wasser eingesetzt werden. Durch die Erhöhung der Wassermenge wird eine bessere Verkleisterung der Stärke während des Backprozesses erreicht. Die Frischhaltung des Gebäckes wird durch einen feuchteren Kaudruck der Krume und eine Verminderung der Retrogradation der Stärke verbessert.



Interesse an weiteren Produkten



www.millennium-trading.biz

oder senden Sie uns ein Mail an: info@millennium-trading.biz

Wir interessieren uns für

Muster

Unterlagen

Offerte von

Produkt

.....

.....

.....

Bitte um Kontaktaufnahme

Wir wünschen einen Besuch

Bitte zukünftig generell keine News Flyer mehr senden

Firma:.....

Name:.....

Vorname:.....

Tel:

Mail: