

Texturants d'origine naturelle :

■ Carraghénanes, texturants :

Provenant d'algues d'eaux fraîches rouges, les carraghénanes sont des agents gélifiants naturels. Ils permettent :

- La conservation du produit en basse température (avec utilisation carraghénanes lota).
- D'obtenir un produit homogène et velouté.
- De développer la fermeté.

Quelques exemples d'utilisation des carraghénanes :

- Flans
- Desserts
- Fromages fondus
- Produits laitiers
- Plats préparés

Réf. :

- CARRA LACT DFL5329 - 25kg
- CARRA LACT DDE5331 - 25kg

111.10000
111.10400

■ Alginate (épaississants / gélifiants) :

Extraits d'algues brunes qui peuvent être épaississantes, gélifiantes et stabilisantes.

Les avantages :

- Aucun besoin de sécher les algues avant leur traitement du fait des emplacements stratégiques des usines de traitement.
- Maintien des propriétés d'algues fraîches en ne les séchant pas.
- Séparation manuelle des algues:
 - Meilleure stabilité
 - Meilleure onctuosité
 - Meilleure consistance

Réf. :

- SATIALGINE DVA 230 NS / 25kg

113.10000

