GLYCERINE 99,5% AMI PALM FREE

Composition : Glycérol
Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Patisserie
Fonction(s) : Apport moelleux et fraicheur
Certification(s) : Sans palme
Commettant : AMI



La glycérine est un liquide légèrement visqueux d'origine végétale. Incolore et inodore, elle possède un goût légèrement sucré. Elle est présente dans de nombreuses applications alimentaires telles que les barres de céréales, les biscuits, les cakes, les confiseries, les beignets et les galettes de type wrap !

La **glycérine alimentaire** est un **produit 100% naturel**. Elle est généralement obtenue à partir d'huile végétale (colza, palme, maïs, soja ..), dont on sépare par un processus industriel les acides gras du glycérol.

PROPRIÉTÉS

- Humectant
- Solvant et support d'arôme
- Émulsifiant
- Abaissement du point de congélation

ON AIME

- PALM FREE