LAMEMUL K 2000 K

Composition : Mono- et diglycérides d'acides gras (E471)
Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Patisserie, Produit laitier, Plat cuisiné, Crème glacée, Produit carné
Fonction(s) : Emulsifiant
Commettant : LOUIS DREYFUS COMPANY INGREDIENTS