

LAMEMUL K 2000 K

Composition : Mono- et diglycérides d'acides gras (E471)

Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Pâtisserie, Produit laitier, Plat cuisiné, Crème glacée, Produit carné

Fonction(s) : Emulsifiant

Commettant : BASF