

# LAMEMUL K 2001 S

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

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

**Fonction(s) :** Emulsifiant, Apport moelleux et fraîcheur

**Commettant :** BASF