SPONGOLIT 50 RS

Composition : Esters lactiques de mono- et diglycérides d'acides gras (E 472b), sirop de glucose, protéines de lait, stéaroyl-2-lactylate de sodium (E 481), polyoxyéthylène- (20) - monooléate de sorbitane (E 433)
Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Patisserie
Fonction(s) : Base foisonnante, Apport moelleux et fraicheur
Certification(s) : Sans palme
Commettant : LOUIS DREYFUS COMPANY INGREDIENTS



Le Spongolit 50 RS est une base foisonnante sans palme pour application en pâtisserie pour la fabrication de gâteaux.

Basée sur une formulation associant différents émulsifiants à de la poudre de lait et du sirop de glucose, le SPONGOLIT 50 RS permet de réaliser des gâteaux allant de la génoise aux cakes.
L'utilisation du Spongolit 50 RS est une garantie de gain en productivité.
De mise en œuvre simple, le SPONGOLIT 50 RS s'utilise de 1 à 9 % selon les applications.



PROPRIÉTÉS

- Régularité de l’alvéolage et du volume des gâteaux.
- Texturant
- Mémoire élastique

ON AIME

- Gain de productivité
- Palm free