

SPONGOLIT 550

Composition : Sirop de glucose, esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472b), esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472a), protéines de lait

Application(s) : Boulangerie/Viennoiserie, Pâtisserie

Fonction(s) : Base foisonnante, Apport moelleux et fraîcheur

Commettant : BASF