



## FOCUS GAMME DES SPONGOLIT®

**BASF**  
We create chemistry

Bases foissonnantes émulsifiantes pour cakes, gâteaux & muffins

GAMME SPONGOLIT®	Composition	Aération/volume	Rapidité d'activation	Buns*	Muffins & cakes*	Gâteaux*	Caractéristiques	Sans Gluten	Végétarien	Sans Palme	Hallal	Kosher
SPONGOLIT® 50 RS	E472b, E 481, E 433	++	++	+	+	+	SANS PALME, base colza	X	X	X	X	X
SPONGOLIT® 283	E472b, E 475	++	+	+	+		Structure élastique des croustes	X	X		X	X
SPONGOLIT® 450	E 472b, E 477	+++	+++			+	VEGAN, base soja	X	vegan		X	X
SPONGOLIT® 455	E 472b, E477	+++	+++			+		X	X		X	X
SPONGOLIT® 460	E 472b, E 477	+++	++++			+	Rapidité de mise en oeuvre	X	X		X	X
SPONGOLIT® 550	E 472b, E 472a	++	++	+	+	+	Polyvalence	X			X	

\* applications non restrictives

### MISE EN OEUVRE



Retrouvez la vidéo de présentation des SPONGOLIT® sur notre chaîne YouTube #AMI-INGREDIENTS.

### COMPOSITION DES SPONGOLIT®

#### Emulsifiants

- ACTEM : E472a
- LACTEM : E 472b
- Polyglycerolesters : E475
- Propyleneglycerolesters : E477
- SSL : E 481
- Polyoxyethylene sorbitan monooleate : E 433

#### Supports

- Sirop de glucose
- Maltodextrines
- Lait écrémé en poudre
- Protéine de soja

### PROPRIETES

- Gain de productivité
- Régularité
- Aération & volume
- Texture
- Mémoire élastique

### DOSAGES INDICATIFS

- Sans apport de matières grasses : 5 à 9%
- Avec apport de matières grasses : 1 à 3%

### APPLICATIONS

- Gâteaux
- Cakes
- Muffins
- Buns

