



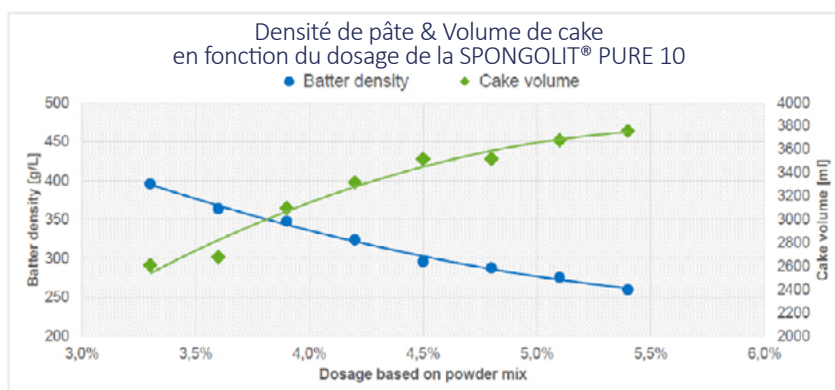
## FOCUS SPONGOLIT® PURE 10

**BASF**  
We create chemistry

Base foisonnante Clean Label pour génoises & crèmes glacées artisanales

**SPONGOLIT® PURE 10** est une base foisonnante pour la formulation de recettes de **Génoises totalement Clean label**. Cette solution apporte volume, régularité et moelleux à vos génoises ainsi qu'un gain de productivité sur vos lignes par l'aération rapide de la pâte.

- Solution Clean Label
- Déclaratif simple & court
- Sans additifs
- Sans lactose
- Facile d'utilisation
- Réduction du temps d'aération et de cuisson



### PROPRIETES

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

### DOSAGES INDICATIFS

A partir de 2,6 %

### APPLICATIONS

- Génoises
- Crèmes glacées artisanales

Tableau comparatif de la gamme SPONGOLIT®

GAMME SPONGOLIT®	Composition	Aération/volume	Rapidité d'activation	Buns*	Muffins & cakes*	Génoises*	Crèmes glacées artisanales*	Caractéristiques	Sans Gluten	Végétarien	Sans Palme	Hallal	Kosher
SPONGOLIT® 50 RS	E472b, E 481, E 433	++	++	✓	✓	✓		SANS PALME, base colza	✓	✓	✓	✓	✓
SPONGOLIT® 460	E 472b, E 477	+++	++++	✓	✓	✓		Rapidité de mise en oeuvre	✓	✓		✓	✓
SPONGOLIT® 550	E 472b, E 472a	++	++	✓	✓	✓		Polyvalence	✓			✓	
SPONGOLIT® PURE 10	Protéine hydrolysée, glucose	++	++			✓	✓	Clean Label	✓	✓	✓	✓	✓

\* applications non restrictives

