



## **EMULSIFICANTE**

**BALDE DE 10 KILOS**

### **INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:**

**Produto a base de emulsificantes neutros, voltados para aplicação em sorvetes, panificação e confeitaria, agindo como emulsor e aerante, afim de garantir mais textura, estabilidade e maciez ao produto final.**

### **Características:**

**Cor: pasta branca, ligeiramente amarelada**

**Sabor: levemente amargo**

**Textura: pastoso, firme**

**Odor: neutro**

### **Aplicações:**

**- Sorvetes: 10g para 1 litro de água ou leite**

**- Panificação e Confeitaria: 20g para 1 kg de massa**