



Ingredient Chef

Novedad

Carrageenan-Chef

Carragenano (E-407) y goma garrofín (E-410) sobre soporte de dextrosa

Mezcla de estabilizantes.
Obtención de geles transparentes y cristalinos.

Características:

- Polvo fino y homogéneo
- Ideal para gelificar productos frutales, caldos y otras elaboraciones
- Espesante en salsas frutales
- Intenso poder de gelificación

Más información

- ✓ Cómodo formato: tarro 800 g
- ✓ Apto para veganos y vegetarianos
- ✓ Formación de geles resistentes
- ✓ Aporta brillo a las preparaciones