

Bio-Erbсенstärke



Bio-Erbсенstärke ist ein Rohstoff mit vielen funktionellen Eigenschaften. Erbsenstärke hat einen positiven Einfluss sowohl auf den Prozess als auch auf das Endprodukt. Erbsenstärke ist ein natürliches glutenfreies Kohlenhydrat und dank der Anwesenheit von einfachem Zucker auch schmackhaft.

Spezifikation

Produktname	Bio-Erbсенstärke
Artikel:	STANDARD
Aussehen:	Hellweißes oder milchiges Pulver
Sichtbare Substanz:	Abwesend
Protein	≤ 0,5%

Feuchtigkeit:	≤ 18%
Asche:	≤ 0,5%
Gesamtfette:	≤ 0,5%
Ph:	5.0-8.0
Arsen:	≤ 0,3 mg / kg max
Führen:	≤ 0,5 mg / kg max
Gesamtzahl der Platten:	≤ 10000 KBE / g max
Gesamt Coli:	≤ 30 MPN / 100 G MAX
Formen:	≤ 50 KBE / g
Hefen:	≤ 50 KBE / g max
Haltbarkeit	24 Monate bei trockener Temperatur

Eigenschaften

- Hervorragender Eiersatz
- Vegan / Vegetarier
- Hervorragende Eisenquelle
- Nicht gentechnisch verändert
- Garantiert glutenfrei und sojafrei
- Toller Geschmack mit leicht maskierbarem Geschmack
- Aufhängbar
- Hilft beim Sättigungsgefühl als Nahrungsproteinquelle
- Allergenfreundlich
- Natürlich cholesterinfrei
- Umweltfreundliches Protein
- Zwischenabsorption
- Keine Kontamination mit Wachstumshormonen (rBST / bGH), Anabolika oder Antibiotika

Anwendungen

- Fleischprodukte: Verbesserung der Textur und des Mundgefühls für ertragreiche Schweinefleischschinken, Geflügelbrötchen und Schinken, Pat & eacute; s und vegetarische Produkte
- Konserven: Stabil unter Prozessbedingungen für Würste und anderes verarbeitetes Fleisch
- Suppen / Saucen: Verleiht in Instant-Suppen und hochviskosen Dressings eine fleischige Textur als Verdickungsmittel
- Backwaren: Stabil unter Prozessbedingungen für gebackene Snacks, Frühstückszerealien, Fruchtfüllungen
- Milchprodukte: Hervorragende Gelierfähigkeit für Schokoladenmousse und Puddingcreme

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Erbсенstärke](#)