



Ingredient Chef

Novedad

Goma Xantana

(E-415)

Espesante, estabilizador de emulsiones.
Confiere viscosidad a soluciones líquidas y
aporta elasticidad a masas.

Características:

- Polvo fino y homogéneo
- Ideal para estabilizar emulsiones
- Ideal para elaborar panes y bizcochos sin gluten
- Propiedad espesante, confiere viscosidad a soluciones líquidas
- Incremento de viscosidad instantáneo

Más información

- ✓ Cómodo formato: tarro 600 g
- ✓ Apto para veganos y vegetarianos
- ✓ Buena dispersión en frío