

LECTIFINE®



EUROSOY
PLANT PROTEIN PROFESSIONALS

eurosoy.de



EUROSOY
PLANT PROTEIN PROFESSIONALS



LECIFINE® 100

Entöltes Sojareinlecithin

LECIFINE® 100 ist ein entöltes Sojareinlecithin, hergestellt aus gentechnikfreien Sojabohnen (NON-GVO). **LECIFINE® 100** wird für feine Backwaren, Kekse, Waffeln, Instantprodukte, Kakaopulver und Hefeteig-Fertigmehle verwendet. **LECIFINE® 100** verbessert die Fettverteilung und ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung. Außerdem sorgt es für eine feinere Krume, verlängert die Frischhaltung und vergrößert das Volumen der Backwaren.

Lagerung und Haltbarkeit

In der Originalverpackung und ungeöffnet hat **LECIFINE® 100** bei Temperaturen unter 25° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von max. 60 % eine Haltbarkeit von 18 Monaten.

Ausführungsbestimmungen

LECIFINE® 100 ist ein Lebensmittel. Nationale Gesetze und Vorgaben müssen beachtet werden. **LECIFINE® 100** sollte als Emulgator E322 beschriftet werden.

Verpackung

20 kg Kartons netto auf Paletten à 600 kg.

