

LECTIFINE®



EUROSOY
PLANT PROTEIN PROFESSIONALS

eurosoy.de



EUROSOY
PLANT PROTEIN PROFESSIONALS



LECIFINE® 50

Sprühgetrocknetes Lecithincompound

LECIFINE® 50 ist ein sprühgetrocknetes Lecithincompound, hergestellt aus gentechnikfreien Sojabohnen (NON-GVO). Durch Sprühtrocknung wird das natürliche Eiweiß in hochprozentiges, pulverförmiges Pflanzeneiweiß überführt. **LECIFINE® 50** wird für tiefgefrorene Backwaren, Waffeln, Fertigmehle und Hefeteige verwendet. Dank **LECIFINE® 50** lassen sich Waffeln leichter vom Waffeleisen lösen, flache Waffelblätter sind bruchstabiler und Eistüten knuspriger. **LECIFINE® 50** spart Fett und Ei, erhöht das Backvolumen von Hefeteigen und verbessert die Ausbeute von Extrusionsprodukten.

Lagerung und Haltbarkeit

In der Originalverpackung und ungeöffnet hat **LECIFINE® 50** bei Temperaturen unter 25° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von max. 60 % eine Haltbarkeit von 24 Monaten.

Ausführungsbestimmungen

LECIFINE® 50 ist ein Lebensmittel. Nationale Gesetze und Vorgaben müssen beachtet werden. **LECIFINE® 50** sollte als Lecithin E322, Glucosesirup, Natriumcaseinat, Fließmittel E551, Siliciumdioxid beschriftet werden.

Verpackung

Mehrlagige Papiersäcke mit Poly-Innenauskleidung in 20 kg netto auf Paletten à 600 kg, foliert.

