

Емульсія без розшарування: рішення від Lyskeby



Загущувачі — це про **Економію** та **Текстуру**

Оптимізація витрат: заміна жиру без втрати "тіла" продукту

Забезпечення в'язкості та органолептики

Розроблені для різного механічного навантаження

Продукти	Походження	Декларація	Стійкість до процесу
MICROLYS FA02	Картопля	E1414	Висока
SWELY GEL FH02		E1442	
LYCKEBY CAREFUL 360C	Воскова кукурудза 	Крохмаль	
SWELY GEL 100	Картопля	E1414	Середня
SWELY GEL SOFT			Низька-середня

Емульгатори — це про Стабільність та Vegan-тренди

Стабілізація емульсії олія-в-воді

Заміна жовтка - захист від мікробіологічних ризиків та алергенів

*Для продуктів категорії **Vegan***

Продукти	Походження	Декларація	Текстура	Жирність майонезу
TRECOMEX C02	Воскова кукурудза	E1450	Плотна	≤60%
TRECOMEX CLW	Воскова кукурудза		Кремова	60-80%

Емульсія без розшарування: рішення від Lyskeby

***Хочете отримати розрахунок дозування для вашої
рецептури?***

***Пишіть в приватні повідомлення
для детальної консультації та
отримання зразків !***

<https://slavia-starch.com.ua/ua/>