



## COLCO MONO

### ÜBERSICHT

Colco Mono ist ein pflanzlicher, vielseitig einsetzbarer Alpha-Gel Emulgator.

Da lediglich eine E-Nummer gekennzeichnet werden muss, eignet sich der Emulgator besonders gut für "Clean Label"-Produkte. Auch bei der Herstellung von Speiseeis kann Colco Mono eingesetzt werden.

Mehr Informationen zum Thema Alpha-Gel-Emulgator finden Sie [hier](#).



### LAGERUNG

kühl und trocken, empfohlen bei 10 - 18 °C



### HALTBARKEIT

365 Tage



### BESCHAFFENHEIT

Paste



### KATEGORIE

Feine Backwaren, Alpha-Gel-Emulgatoren



### AUSLOBUNGEN

Vegan, Vegetarisch



### FERTIGPRODUKT

Brioche, Cookies, Cupcakes, Muffins, Rouladen, Rührkuchen, Speiseeis, Tortenböden



### FUNKTION

Frischhaltung, Weichheit