



ESTA SG

ÜBERSICHT

Esta ist ein vielseitiger Alpha-Gel-Emulgator, der aufgrund seiner praktischen Verpackung und Haltbarkeit bei regelmäßiger Anwendung für kleine Bäckereien geeignet ist. Er fördert das Volumen, die Stabilität und trägt zu einem flexibleren Backprozess bei. Esta SG ist ideal geeignet für die Herstellung backpulverbasierter Produkte und besonders für offene Mischmaschinen.

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, Tortenböden



MARKEN

Aromatic



FUNKTION

Frischhaltung, Weichheit