BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de



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.**

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelsdeutschland.de

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