



Robert Schimmang, Einkauf Trocken und Divers, stellt Ihnen heute unser neues **Espuma-Pulver** vor, mit dem Ihnen sowohl **kalte** als auch **heiße Schäume** gelingen!

Espuma-Pulver für Heiße-Kalte Schäume !

Beschreibung:

Unser Espuma-Pulver stabilisiert heiße und kalte (2in1) Schäume. Es enthält keinen Geschmack und wirkt sowohl in wässrigen Lösungen, als auch in Fetten.

Anwendung:

Dieses Produkt ist ideal um jede Flüssigkeit oder Halbflüssigkeit im Aufschäumer aufgehen zu lassen. Auch ermöglicht es eine leichtere und gesündere Verarbeitung. Das Pulver kann Stärken, Eiweiße, Gelees und Sahne ersetzen. Es emulgiert in Kälte und Hitze, Fetten und Wasser, ohne die Zugabe von Gelatine, Albuminen oder Stärken.

Dosierung:

20 bis 25% in die geschaffene Menge. Löst sich leicht im Kalten und Heißem auf.



Rezeptideen:

Granatapfel-Essig-Schaum

- 250g Granatapfel-Essig
- 25g Heiß-Kalt Schaum



Sojasaucen-Schaum

- 300g Sojasauce
- 50g Heiß-Kalt Schaum



Espuma-Pulver heiß/kalt

Artikel-Nr.: 31430

Einheit: Eimer 1 kg

Preis: € 22,95/ Ei

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com