

Trockenglucosen



Die Kristallpur Familie besteht aus einer breiten Variation von Stärkeabbauprodukten mit unterschiedlichen Zuckerspektren.

Wir verfügen über eine der wohl vollständigsten Paletten von Maltodextrinen und Trockenglucosen. Maltodextrine und getrocknete Glucosesirupe liegen in Form weißer Pulver von neutralem bis leicht süßlichen Geschmack vor.

Die verschiedenen Kristallpur Typen sind wasserlöslich und von hoher organischer, analytischer und bakteriologischer Reinheit. Sie bieten fast unbegrenzte Anwendungsmöglichkeiten in der gesamten Nahrungsmittelindustrie. Richtig ausgewählt tragen sie zum Erreichen verschiedener wichtiger Produkteigenschaften bei.

- Kristallisationshemmende Wirkung in Eis
- Bräunungsvermögen in Backprozessen
- Steuerung von Reifungsprozessen bei Fleisch- und Wurstprodukten
- weitere Produkte auf Anfrage