



ALIMENTARE
SECCO

SPECIALITA'

BIANCO - STABILIZZANTE GR.400X3

WIBERG CODICE
84833



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Naturale per la stabilizzazione dei colori chiari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore: forte di lamponi maturi, con una nota acida delicata.

INGREDIENTI

Destrosio, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

SHELF LIFE:

48 mesi, conservato in luogo chiuso e asciutto.

UTILIZZO

Ideale per stabilizzare il colore naturale della frutta bianca, delle verdure di colore chiaro e dei funghi champignon.

Dosaggio consigliato: 5 - 10 g/l, sciogliere il preparato Bianco nell'acqua, quindi immergervi brevemente la frutta, la verdura e i funghi.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it