



naam:

LorAnn Bakery Emulsion - Caramel - 118 ml

sku:

L0735

prijs:

€ 6,85

Omschrijving:

De LorAnn Professional Bakery Emulsions onderscheiden zich van geconcentreerde extracten door een rijke, robuuste en langdurige smaak. De emulsies zijn met name geschikt voor gebruik in meer extreme omgevingen, zoals bij verwerking bij hoge temperaturen. Een prima keuze voor alle zelf te maken taarten, bodems, cakes, koekjes, maar ook vullingen, icing en desserts.

Deze Karamel Emulsie heeft een heerlijke karamel smaak. Voeg een zijdezachte, rijke karamel smaak toe aan je baksels, crèmes en meer. Werkt hetzelfde in gebruik als karamel extract, alleen dan met een beter resultaat!

De emulsies zijn op waterbasis en een goed alcohol vrij alternatief voor de meeste extracten. Door geen alcohol te gebruiken, maar natuurlijke stabilisators en water, kan de emulsie blootgesteld worden aan grote hitte, zonder dat dit afbreuk doet aan de smaak.

- Heerlijke smaak.
- Geen alcohol.
- Op water basis.
- Inhoud: 118 ml.

Ingrediënten: oplosmiddel: E1520, water, invertsuiker, natuurlijk- en kunstmatig aroma, ethanol, xanthaangom.

Kan sporen bevatten van: **ei, aardnoten (pinda's), soja, melk, zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2.**

Art.nr.:

L0735

Footer



Brand:

LorAnn

EAN:

023535993739