

Tytuł produktu	Opis produktu	Indeks	Skład	Konsystencja	Waga (dostępne rozmiary)	Zastosowanie	Dozowanie
Guma Ksantanowa	Produkt pochodzenia mikrobiologicznego w postaci proszku. Stosowany jako substancja zagęszczająca i stabilizująca w produktach o niskim pH, takich jak lody, galaretki, dżemy, marmolady, sosy, dressingi oraz polewy owocowe. Zwiększa lepkość produktu oraz jego odporność na zmiany temperatury. W wypiekach zastępuje częściowo cechy glutenu – nadaje sprężystość, ciągliwość, wspomaga wyrastanie.	K-160	Guma Ksantanowa E415	proszek	25g	Zagęstnik i stabilizator do produktów o niższym pH. Nadaje się do lodów, galaretek, dżemów, marmolad, sosów, dressingów oraz polew owocowych	1-10 g na 1 kg