

**GUIDA ALL'USO DELLA FARINA DI SEMI DI CARRUBA E410 (ADDENSANTE, STABILIZZANTE, EMULSIONANTE)**

APPLICAZIONE	FUNZIONE E BENEFICI	DOSI CONSIGLIATE	ASSOCIAZIONI
<b>PRODOTTI DA FORNO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pane semplice e integrale</li> <li>• Farine semplici e in miscela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estensione Shelf Life prodotto</li> <li>• Ammorbidisce la mollica</li> <li>• Sostituto al Glutine</li> </ul>	1-5g/Kg	Guar Gum – Migliora la lavorabilità dell'impasto
<b>PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Torte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estensione Shelf Life prodotto</li> <li>• Ritarda irrancidimento dei grassi</li> <li>• Alternativa vegana alle uova</li> <li>• Migliora la struttura dell'impasto</li> <li>• Nei prodotti con frutta in pezzi, impedisce alla frutta di adagiarsi sul fondo</li> <li>• Migliora la lavorabilità delle decorazioni</li> <li>• Sostituto al Glutine</li> </ul>	1-5g/Kg	Guar Gum – Migliora la lavorabilità dell'impasto
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impasti</li> <li>• Pasticceria</li> <li>• Ciambelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estensione Shelf Life dell'alimento</li> <li>• Ammorbidisce la mollica</li> <li>• Migliora la struttura dell'impasto</li> <li>• Sostituto al Glutine</li> </ul>		
<b>GASTRONOMIA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dressing</li> <li>• Salse</li> <li>• Sughi</li> <li>• Zuppe</li> <li>• Brodi</li> <li>• Preparati per pasti istantanei</li> <li>• Carni in scatola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumenta la cremosità</li> <li>• Migliora la texture</li> <li>• Aumenta la viscosità della soluzione</li> </ul>	3-5g/L	Xanthan Gum- Agar
<b>PRODOTTI DERIVATI DAL LATTE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latticini freschi</li> <li>• Yogurt</li> <li>• Yogurt Magri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottimizza la texture</li> <li>• Stabilizza la struttura</li> <li>• Dona Mouthfeel</li> <li>• Aumenta il corpo del prodotto</li> <li>• Migliora la cremosità</li> </ul>	4-6g/Kg	Carragenina- Impedisce la separazione di fase (acqua/proteine del latte caseina)