

<ul style="list-style-type: none"> Formaggi 	<ul style="list-style-type: none"> Dona stabilità alla sineresi 		
<ul style="list-style-type: none"> Dolci a base latte in mousse 	<ul style="list-style-type: none"> Controlla l'overrun Dona sofficità al prodotto 		
<ul style="list-style-type: none"> Dolci a base latte non in mousse 	<ul style="list-style-type: none"> Ottimizza la texture Rafforza il gel che si forma Facilita la formazione di più strati del prodotto 		
<ul style="list-style-type: none"> Gelati Sorbetti Frozen Drink Yougurt Gelato 	<ul style="list-style-type: none"> Controlla l'overrun Migliora la lavorabilità del prodotto Aumenta la resistenza allo scioglimento Mantiene liscio il corpo del prodotto Ottimizza la texture Impedisce il calo in peso Ritarda la formazione di cristalli di ghiaccio in caso di variazioni di temperatura nello stoccaggio del prodotto Dona cremosità 	5-8g/L	
PRODOTTI A BASE FRUTTA: <ul style="list-style-type: none"> Marmellate sotto i 60°Bx Gelatine 	<ul style="list-style-type: none"> Controlla la sineresi 	4-6g/Kg	Pectine
TOPPING E GLASSE	<ul style="list-style-type: none"> Migliora la texture Rende il prodotto di più facile lavorabilità 	4-6g/Kg	Xanthan Gum e Agar per creare Gel elastici
SUPPLEMENTI E PRODOTTI DIETETICI	<ul style="list-style-type: none"> Fonte di fibre solubili 	-----	Utilizzato come ingrediente
PET FOOD	<ul style="list-style-type: none"> In sinergia ad altri addensanti permette la formazione di un gel facilmente lavorabile 	5-10g/Kg	Carragenina e Xanthan Gum per creare Gel elastici