



ALIMENTARE  
SECCO  
DROGHERIA

# LECITINA DI SOIA SOSA GR.400X6

**CODICE**  
**10919**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Lecitina di soia in polvere.  
Origine della materia prima: Germania.

## INGREDIENTI

Emulsionante: lecitina di soia (E322).

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Sapore e odore:** neutro

**Aspetto:** polvere fine color crema

## CONSERVAZIONE

Può essere conservato fino a 24 mesi, in luogo asciutto (umidità inferiore al 60%).  
Temperatura compresa tra +15°C e +25°C. Proteggere dalla luce e dagli odori.

## MODALITÀ D'USO

Ideale per stabilizzare tutti i tipi di miscele, emulsionare, creare spume e consistenze a base di grasso o acqua. Per un uso ottimale, mescolare il prodotto a caldo con un liquido. Utilizzabile con tutti i liquidi, è congelabile e di origine naturale.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Proprietà: emulsionante; facilita l'incorporazione d'aria, in eccesso può aggiungere sapore

Uso: mescolare a freddo e emulsionare inserendo aria

Applicazione: qualsiasi tipo di liquido

Commenti: difficilmente solubile in alcool e certi infusi

Lavorazioni: aria / gelati

Dosaggio consigliato: 5-8 gr/L



*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](http://www.marchispa.it)