
Maltodestrina

Caratteristiche Generali

La maltodestrina è un carboidrato complesso idrosolubile usato come additivo alimentare.

La maltodestrina si presenta sotto forma di polvere bianca; è prodotta dagli amidi di mais ed il sapore può essere un po' dolce o quasi insipido.

La maltodestrina è usata come una base addensante per i dolcificanti artificiali, è usata insieme con aspartame e Acesulfame e inoltre è usata come addensatore per le minestre, i sughi ed i condimenti dell'insalata.

Dosaggio e modo d'uso

Fare sempre riferimento alla normativa vigente nel campo di utilizzo.

Confezioni e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg, sacchetti da 25 Kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto.