



Food

ACIDO TARTARICO

Caratteristiche Generali

Acido Organico Naturale derivante dai sottoprodotti della spremitura dell'uva. L'Unione Europea ne consente l'uso senza restrizioni identificandolo con la sigla E334 in molti alimenti quali caramelle, marmellate e succhi di frutta per conferirvi un gusto acidulo. È usato come antiossidante ed emulsionante nella panificazione e nella preparazione di agenti lievitanti per dolci e per il pane.

Dosaggio e modo d'uso

Fare sempre riferimento alla normativa vigente nel campo di utilizzo.

Confezione e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg, sacchetti da 25 Kg

Conservare in un luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore.

Rev.14/03.2019

