



Maldex®

Avantages fonctionnel

- Agent de charge, support d'arôme neutre
- Goût peu ou pas sucré
- Dissolution rapide en solutions aqueuses
- Optimisation de la texture
- Amélioration de la sensation en bouche
- Épaississement et agent de liaison
- Formation de film
- Rétention d'eau, cryoprotection
- Réduction des graisses et des calories
- Source énergétique / Source de saccharides nutritifs (4 kcal/g)
- Contrôle de l'osmolalité

Applications

- Nutrition infantile et clinique
- Plats préparés, soupes et sauces
- Saveurs et arômes
- Mélanges secs (produits sucrants de table, soupes en poudre, boissons en poudre)
- Crèmes à café
- Pâtisserie et viennoiseries
- Glaces
- Boissons