



Muffin reduzido em açúcar e gordura (com INNOFIBER ZT)

INNOflavor - Vogler Systems

Linha que permite conferir sabor e/ou realçar notas doces, salgadas e aromáticas.

MAXI-GEL® 617 - Tate & Lyle

Amido de Milho estável para diversas aplicações.

Spongolit® 450 - BASF

Emulsificante para bolos garantindo textura macia e elástica. Sistema de aeriação, pronto para uso, universalmente aplicável.

Nutrisoft® 55 - BASF

Emulsificante adequado para aplicações de baixa temperatura. Pode ser usado em misturas para bolos para melhorar o volume e a estrutura do miolo

Bicarbonato de sódio - Raudi

Agente de fermentação para bolos e biscoitos

Cal-Rise® - Innophos

Fosfato substituto de sódio

V-90® - Innophos

Fosfato monocálcico recoberto sem alumínio

Akobake NH12 - AAK

Gordura de Palma

INNOfiber ZT - Vogler Systems

Blend de fibras solúveis e insolúveis que agem como substituto de gordura