



Ingredients and Solutions



CARENOGLU

I carenoglus sono miscele funzionali,
Made in Italy, pronte all'uso studiate per
applicazioni specifiche. Possono essere

personalizzate, grazie alla competenza
del dipartimento R&D Caremoli, per
soddisfare le esigenze dei clienti.

CARENOGLU

Benefit



- Progettati per imitare struttura e performance dei prodotti contenenti glutine
- Pronti all'uso, facili da usare (con la sola aggiunta di acqua e/o grassi)
- Combinazione di ingredienti funzionali e sinergici che ottimizzano le prestazioni
- Referenze personalizzate, tra cui vegan e senza lattosio

Portfolio



- Pasta fresca
- Pane e pizza
- Piadina
- Torte e biscotti
- Pan di spagna
- Muffin
- Scones
- Crepes & waffles

Applicazioni



Prodotti da Forno



Pasta



Alimenti Speciali e Gluten-free

Profilo Tecnico

- PROPRIETA'
 - Sena glutine e soia
 - Sapore e colore neutro
 - Ottima consistenza del prodotti finito
- CERTIFICAZIONI
 - no ogm, senza glutine, kosher, halal
- SHELF-LIFE
 - 12 mesi
- % USO variabile

Sviluppiamo soluzioni personalizzate su richiesta in collaborazione con il nostro dipartimento di ricerca e sviluppo che sarà lieto di darvi supporto tecnico ed applicativo.