



Stabitex Instant 12624

El Stabitex Instant 12624 es un almidón de maíz ceroso pregelatinizado y entrecruzado.

Propiedades

- Imparte alta viscosidad en frío,
- Se hidrata rápidamente
- Tiene una textura cremosa y lisa,
- Su sabor es suave, buena claridad de la pasta.

Aplicaciones

- Pasteles
- Galletas
- Pudines
- Rellenos Instantáneos para Pasteles
- Botanas Extruidas
- Cacahuete Japonés
- Mezcla para Sopas
- Salsas

