



Woskowe skrobie ziemniaczane

Składniki pochodzenia roślinnego

Skrobie **Emwaxy®** są produkowane z ziemniaków o wysokiej zawartości amylopektyny. Skrobia zawiera więcej niż 99% amylopektyny i mniej niż 1% amylozy, co różni ją od zwykłej skrobi ziemniaczanej, która zawiera około 80% amylopektyny i około 20% amylozy.

Skrobia ziemniaczana Emwaxy® pochodzi z naturalnej odmiany ziemniaka uprawianej przy użyciu tradycyjnych, niemodyfikowanych genetycznie technik upraw.

Emwaxy® w smażeniach/przekąskach

- ✓ Duża ekspansja
- ✓ Lekko chrupiąca konsystencja
- ✓ Doskonały do pieczonych smażeni i orzechów w panierce

Emwaxy® w nadzieniach owocowych

- ✓ Czysty profil smakowy, ograniczone maskowanie
- ✓ Wysoka przejrzystość
- ✓ Możliwości zastąpienia pektyn

Emwaxy® w mięsie

- ✓ Wysokie wiązanie wody
- ✓ Wysoka stabilność soli

Emwaxy® w serze

- ✓ Doskonałe właściwości topnienia
- ✓ Możliwości czystej etykiety
- ✓ Kremowa konsystencja

Emwaxy® w kremach piekarniczych typu instant

- ✓ Wysoka stabilność pieczenia
- ✓ Kremowa konsystencja
- ✓ Możliwości redukcji alginianów

Emwaxy® w makaronie typu instant

- ✓ Doskonałe właściwości nawilżające
- ✓ Umożliwia przygotowanie w niższych temperaturach
- ✓ Idealny do smażeni makaronowych

Emwaxy® w zupach i sosach

- ✓ Doskonały smak i konsystencja



Portfolio skrobi ziemniaczanej Emwaxy®

Asortyment produktów	Emwaxy® 100	Emwaxy® A 100	Emwaxy® HV 500	Emwaxy® JEL 100	Emwaxy® JEL 300	Emwaxy® JEL 500
Applikacja	Snacki	✓	✓	✓		
	Mięso	✓	✓			
	Makaron	✓	✓			
	Pieczyno				✓	✓
	Nadzienia owocowe			✓		✓
	Ser topiony	✓		✓		
Charakterystyka	Zupy, sosy, dressingi			✓	✓	✓
	Czysta etykieta	✓		✓		
	Modyfikowanie		✓	✓	✓	✓
	Obróbka termiczna	✓	✓	✓		
	Preżelowanie			✓	✓	✓

Emwaxy® ma unikalne właściwości prowadzące do wielu korzyści w zastosowaniach spożywczych i możliwości opracowywania innowacyjnych, atrakcyjnych produktów spożywczych. Unikalne cechy **Emwaxy®** są zgodne z dzisiejszymi trendami, np. pochodzenie roślinne, łatwe użycie, redukcja dozowania, bez GMO, koszer i halal, bez glutenu i alergenów, jak również: czysta etykieta.

W zastosowaniach spożywczych Emwaxy® ma następujące cechy:

- ✓ Czysty smak, bez nieprzyjemnych dodatkowych posmaków,
- ✓ Wysoka lepkość,
- ✓ Doskonała stabilność wypieku (krem piekarniczy),
- ✓ Atrakcyjny i błyszczący wygląd,
- ✓ Szybkie nawodnienie (makaron),
- ✓ Silne wiązanie wody (mięso),
- ✓ Doskonałe gładkie i kremowe odczucie w ustach,
- ✓ Wysoka rozszerzalność i lekka konsystencja (snacki).