
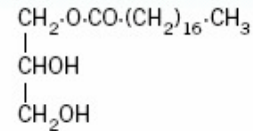


## DIMODAN® - Destillierte Monoglyceride (E471)

### Anwendungen DIMODAN® Distilled Monoglyceride

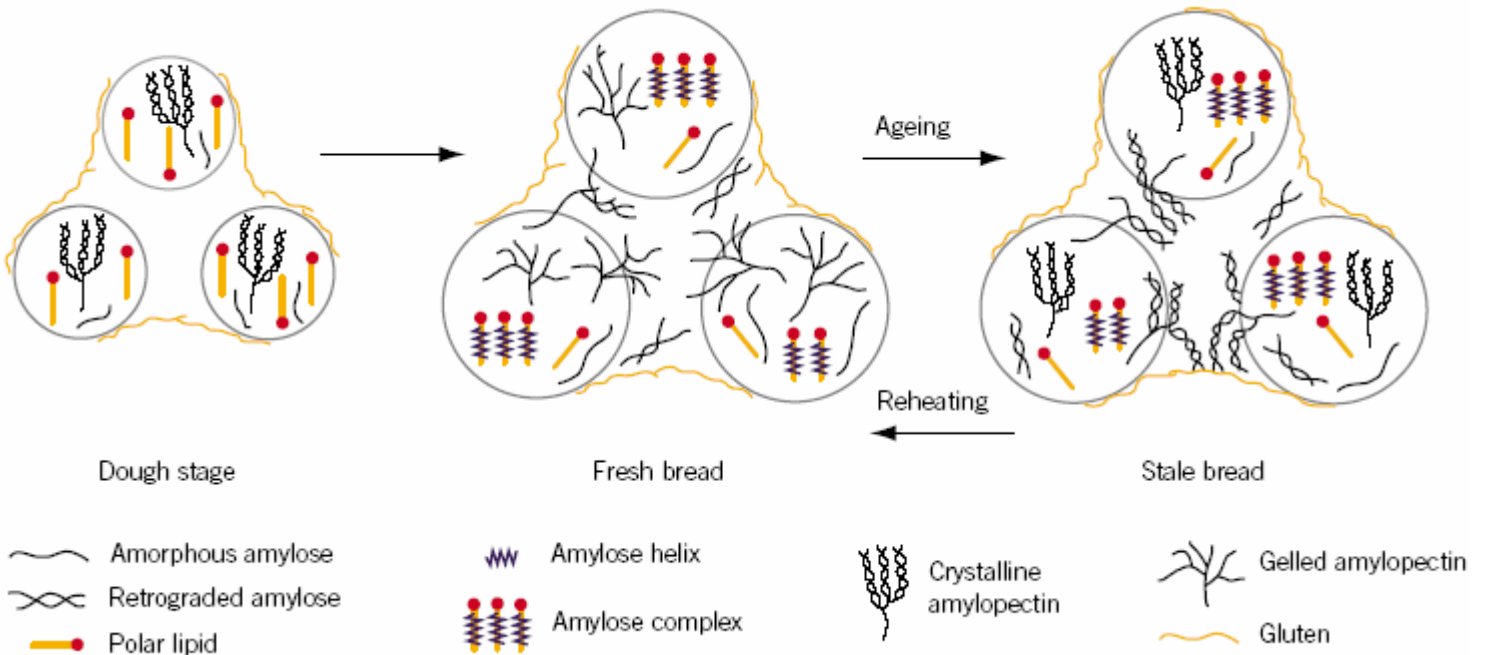
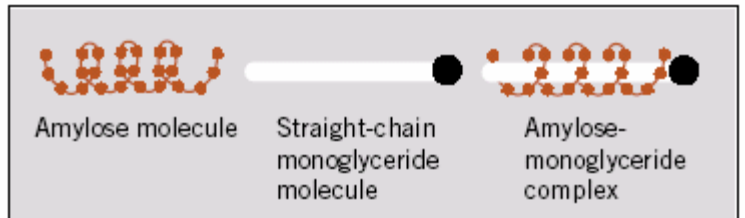
 <b>Hefengebäcke</b>	verbesserte Frischhaltung
 <b>Margarine</b>	Wasser in Öl Emulgator
 <b>Teigwaren</b>	mehr Biss, weniger klebrig
 <b>Kartoffelprodukte</b>	Stärkekomplexierung, weniger klebrig
 <b>Eiscreme</b>	Emulsionsdestabilisierung, Crémigkeit
 <b>Tortillas</b>	weniger klebrig, längere Frischhaltung
 <b>Füllungen</b>	Verminderung Zuckerkristallisation
 <b>Bonbons</b>	Reduzierung Klebrigkeit
 <b>Milchprodukte</b>	Fettersatz, Stabilisierung Emulsion
 <b>Mousse, Desserts</b>	Aufschlagmittel

#### MONOGLYCERIDES GMS

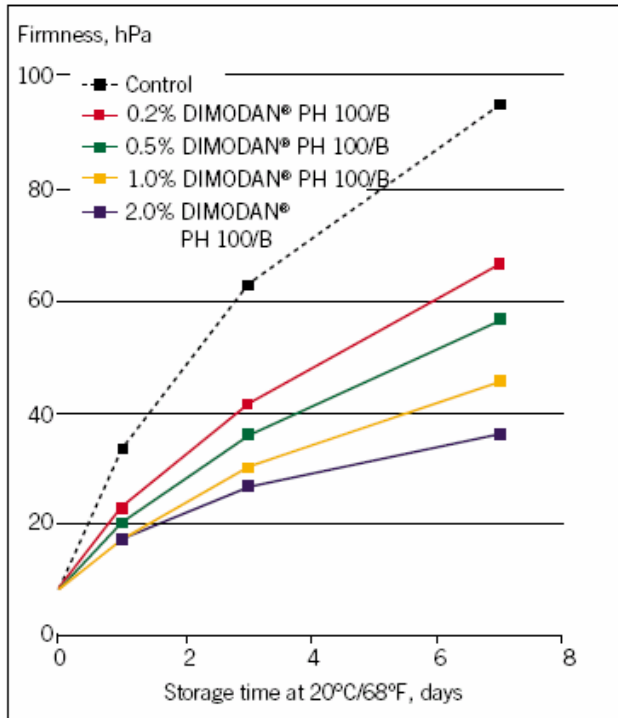


### Stärkekomplexierung mit DIMODAN®

#### A) Verzögerung Altbackwerden



**B) Verbesserung Krume und Krumenweichheit mit DIMODAN®**



**Emulsionstabilisierung mit DIMODAN®**

