



Texturierte Weizenproteine - TruTex™

Verbesserte Textur mit Kostenvorteil ...

... ob als Basis für vegetarische Produkte oder als funktionaler Zusatz für Fleischprodukte und andere spezielle Anwendungen, **TruTex™** ist in jedem Fall die richtige Wahl!

TruTex™ mit seinen vielfältigen Strukturen und unterschiedlichen Farbgebungen ermöglicht Ihnen den Einsatz in den verschiedensten Anwendungsbereichen.

TruTex™ Varianten

<u>Flakes</u>	<u>Granulate</u>	<u>Fasern</u>	<u>Würfel</u>	<u>Pulver</u>
1501 1502	240 M 2240 2240 C	65 65 C	2400	16





