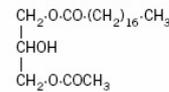


GRINDSTED® ACETEM (E472a)

 Coating	Feuchtigkeitsbarriere
 Topping Pulver	Aufschlagmittel
 Mousse	Aufschlagmittel
 Kuchen	Aufschlagmittel
 Kaugummi	Weichmacher
 Kunststoffe	Weichmacher
 Konfitüren	Entschäumer

ACETEM

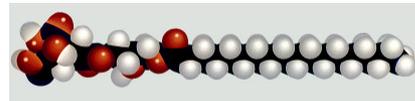


GRINDSTED® ACETEM 50-00 P, GRINDSTED® ACETEM 70-00 P

GRINDSTED® CITREM (E472c)

 Schokolade	Ersatz Lezithin
 Fleisch	Fettemulgierung
 Margarinen	Antispritzwirkung
 Emulsionen	guter O/W Emulgator

CITREM

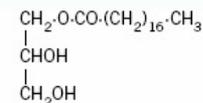


**GRINDSTED® CITREM BC-FS, GRINDSTED® CITREM LR 10 EXTRA
GRINDSTED® CITREM SP 70, GRINDSTED® CITREM N12 VEG**

GRINDSTED® MONO-DI (E471)

 Margarine	Wasser in Oel Emulgator
 Eiscreme	Emulsionsdestabilisierung, Crémigkeit
 Füllungen	Verminderung Zuckerkristallisation
 Bonbons	Reduzierung Klebrigkeit
 Milchprodukte	Stabilisierung Emulsion
 Mousse, Desserts	Aufschlagmittel

Mono-Diglyceride

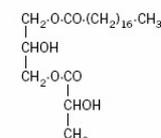


**GRINDSTED® MONO-DI HP 40, GRINDSTED® MONO-DI HP 60
GRINDSTED® MONO-DI HO 32-S3 NL, GRINDSTED® MONO-DI HO 40 NL**

GRINDSTED® LACTEM (E472b)

 Mousse, Desserts	Aufschlagmittel
 Toppingpulver	Aufschlagmittel
 Kuchenmargarine	Aufschlagmittel
 Schlagcrème pflanzlich	Aufschlagmittel
 Rahm	Aufschlagmittel
 Füllungen	Aufschlagmittel

LACTEM



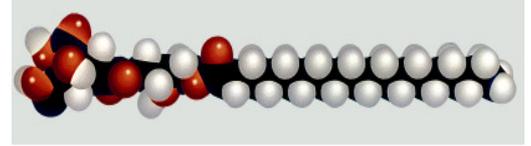
GRINDSTED® LACTEM F 15, GRINDSTED® LACTEM P22, GRINDSTED® LACTEM B 30 VEG

GRINDSTED® PGE (E475)

PGE

- ✚ Toppingpulver
- ✚ Kuchenmargarine
- ✚ Füllungen
- ✚ Kunststoffe

Aufschlagmittel
Aufschlagmittel
Aufschlagmittel
Antistatikum



GRINDSTED® PGE 20 VEG, GRINDSTED® PGE 55 VEG

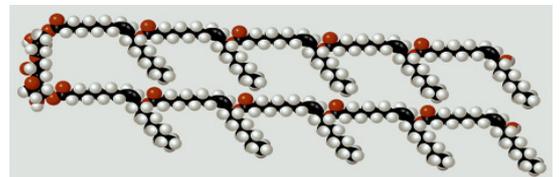


GRINDSTED® PPPR (E476)

PGPR

- ✚ Margarine/Brotaufstrich
- ✚ Schokoladen
- ✚ Blechfett emulsionen

W/ O Emulgator
Reduzierung Fließgrenze
Antihafte Wirkung



GRINDSTED® PGPR 90, GRINDSTED® PGPR 90 PLUS

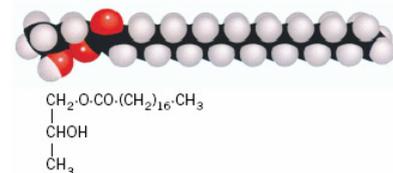


GRINDSTED® PGMS (E477)

PROPYLENE GLYCOL ESTER OF FATTY ACIDS

- ✚ Toppingpulver
- ✚ Kuchenmargarine
- ✚ Füllungen, Rahm

Aufschlagmittel
Aufschlagmittel
Aufschlagmittel



GRINDSTED® PGMS SPV

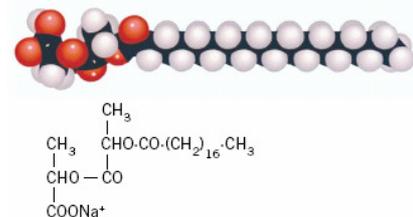


GRINDSTED® SSL (E481)

SODIUM STEAROYL LACTYLATE

- ✚ Brot, Berliner, Toast
- ✚ Kaffeeweisser

Volumen, Haltbarkeit
Teigverbesserung
Stabilität, Weisskraft



GRINDSTED® SSL P 55 VEG

