

Emulgator Lecithin

Bei Lecithin hält es sich um ein natürliches Bindemittel, welches die Verbindung aus Fett und Wasser ermöglicht. Man nutzt es vor allem zum Zaubern von kreativen Schäumen. Wenn Sie also Ihrem Gericht den letzten Schliff verleihen wollen, der an ein Restauranterlebnis erinnert, probieren Sie es doch einfach mal aus.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Zutaten

Pflanzlicher Emulgator, gewonnen aus **SOJA**bohnen

Inverkehrbringer

Sigloch Distribution GmbH & Co. KG
Am Buchberg 8 74572 Blaufelden Deutschland