

Mixeo | alternative aux stabilisants classiques pour des glaces et sorbets **au naturel !**



Pour glaces et sorbets

Texture onctueuse



Facile à utiliser

Dosage : 0,5 à 0,7%



Ingrédients naturels

Étiquetage sans *Exxx*



Version BIO disponible

**FORMATS
5 ET 20 KG**



Mixeo est une solution naturelle à base de farine de lin et de fibres végétales pour texturer les crèmes glacées et sorbets.



Sans étiquetage « *Exxx* » et avec des ingrédients d'origine naturelle, Mixeo est une alternative aux stabilisants classiquement utilisés dans les glaces et sorbets.

Simple à mettre en œuvre et ne nécessitant pas de modification de votre process, Mixeo répond à vos attentes en terme de texture (onctuosité, stabilité).

**PLUS D'INFORMATIONS ? UN ECHANTILLON ?
CONTACTEZ-NOUS !**



 06 60 70 61 90

 info@solutive.fr

 www.solutive.fr

 9 rue Douves du Lion d'Or
56120 Josselin



DEMANDE D'ECHANTILLON
ET TARIFS ?

SCANNEZ-MOI !