



MPI
MATIÈRES PREMIÈRES & INGRÉDIENTS
MPI AGAR

AGAR E 406

Géifiant et stabilisant 100 % NATUREL

Obtenu à partir d'algues rouges
Sans addition d'autres substances

Grades :

Force en gel : (g/cm²) 600, 900, 1 100 & selon demande ...

Disponibles en qualité **BIOLOGIQUE**

Propriétés :

- ✓ Gels forts et thermoréversibles
- ✓ Fort pouvoir de rétention d'eau
- ✓ Excellente compatibilité avec le sucre
- ✓ Faible viscosité en solution à chaud



Fabriqué en Europe

MPI INGREDIENTS

ZI ATHELIA IV, 163 AV. DES TAMARIS
13600 LA CIOTAT

TEL +33 442 833 586 - logistique@mpi-ingredients.com



Composition	Agar (E-406), standardisé par l'addition de sucre (dextrose, maltodextrine ou saccharose)
Dosage	0.2-1.5
Stockage	Frais et sec. Températures entre 2 et 30 °C
Emballage	Cartons de 25kg nets
Durée de stockage	48 mois

