

## GELEA COLD

Ingredienser:

Maltodekstrin

Benyttes som en erstatning for sukker, søtningsmiddel, i blant annet hermetisk mat og dessertmikser.

Metylcellulose (E461)

Fungere som fortykning og stabilisator i blant annet shampo, tannkrem, iskrem.

Karragenan (E407)

Brukes som fortykning i blant annet syltetøy og gelé.

Kan også fungere som en fetterstatter i f.eks pølser med lite fett. Det binder vann og bidrar til å gjøre produktene saftige.

Xantangummi (E415)

Fungerer som en stabilisator, samtidig som det kan tykne og emulgere et produkt.

Brukes i blant annet bearbeidet mat, salatdressinger, meieriprodukter, sauser og kosmetikk.

Kan også fungere som erstatning for gluten.

Guarkjernemel (E412)

Fungerer blant annet som en emulgator i bakerverer, stabilisator i iskrem og fortykningsmiddel i ketchup.

Agar (E406)

Naturlig vegetabilsk gelatin som inneholder mye fiber.

Brukes blant annet i desserter.

Kalsiumlaktat (E327)

Brukes som et surhetsregulerende middel som også forsterker virkningen av antioksidanter. Kan bidra til å hindre harskning og misfarging.

Kan også benyttes som et forebyggende supplement som fjerne kalsiummangler i kroppen. Finnes ofte i form av kosttilskudd.