



CHOCKEX WEGE (NON-TEMP) DARK

INFORMACJE OGÓLNE

100% wegańska polewa do ciast, tortów i dekoracji.

Kolejny w ofercie Grupy Bakels produkt typu „NH”, tzn. bez uwodornionych, szkodliwych dla zdrowia tłuszczów utwardzonych i kwasów trans. Surowiec jest gotowy do użycia bezpośrednio po rozpuszczeniu w kąpielii wodnej lub mikrofalówce – nie wymaga czasochłonnego procesu temperowania.

Jego doskonała stabilność pozwala na łatwe modelowanie wszelkiego rodzaju dekoracji cukierniczych, wykonanie napisów lub rysunków na wyrobach okazjonalnych oraz przygotowanie stabilnych korpusów do pralin. Produkt ten doskonale nadaje się również do produkcji polew i ganaszy oraz do wylewania na folie karotenowe i blistry. Przy produkcji polew możliwy jest dodatek mleka, śmietanki lub wody, pod warunkiem, że mają one taką samą temperaturę jak roztopiony Non Temp.

Oblane wyroby cukiernicze mają zawsze równą, błyszczącą powierzchnię. Bezproblemowo można również wykonać polewę do natrysku oraz plastyczną masę – CHOCKEX (Non-Temp) Plastyczny – doskonale nadającą się do wałkowania, obkładania i modelowania.

SPOSÓB UŻYCIA

Rozpuścić Chockex (Non-Temp) w kąpielii wodnej lub mikrofalówce. Podczas rozpuszczania temperatura nie powinna przekroczyć 35°C.

Nie należy poddawać produktu procesowi temperowania. Produkcja niektórych dekoracji jest możliwa tylko na zamrożonym marmurze.

SKŁADNIKI

cukier, całkowicie uwodorniony olej roślinny (kokosowy, rzepakowy), Kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, emulgatory:, lecytyna słonecznikowa, aromat naturalny

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
521511	12,5 kg	Worek	500

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kj)	2,350.00
Energia (kcal)	570.00
Tłuszcz (g)	39.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	36.00
Węglowodany (g)	49.00
Cukry (g)	47.00
Białko (g)	3.50
Sól (g)	0.01



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

365 dni



RODZAJ

dropsy



KATEGORIA

Polewy CHOCKEX (non-temp)



SKŁADNIKI

Dla bezglutenowców