



OVALETT SUPER

INFORMACJE OGÓLNE

Emulgator w 100% pochodzenia roślinnego w postaci pasty, przeznaczony do stosowania na liniach produkcyjnych. Doskonale sprawdza się podczas produkcji metodą jednofazową.

Skoncentrowana forma emulgatora wymaga dokładnego aplikowania surowca podczas produkcji. Jednak dzięki niskiemu dozowaniu możemy uzyskać ekonomiczne wyroby o niezmiennie wysokiej jakości.

Głównym zastosowaniem Ovalettu Super jest produkcja puszystych i spójnych ciast biszkoptowych i biszkoptowo - tłuszczowych. Nadaje się on również do ubijania wszelkiego rodzaju mas cukierniczych, szczególnie kremów tłuszczowych.

Ovalett Super jest całkowicie neutralny i w żaden sposób nie wpływa na końcowy smak, zapach i kolor wyrobów.

SPOSÓB UŻYCIA

Dozowanie surowca jest zależne od zastosowanej aplikacji i mieści się zwykle w przedziale 0,6 – 1,5 % w przeliczeniu na całkowitą masę wyrobu.

SKŁADNIKI

woda, emulgatory:, E471, E477, E475, sorbitol

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
2140	12,5 kg	Wiaderko	550 (44 x 12,5 kg)
214017	30 kg	Wiaderko	540 (18 x 30kg)

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,250.00
Energia (kcal)	300.00
Tłuszcz (g)	29.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	28.00
Węglowodany (g)	7.00
Białko (g)	0.00
Sód (g)	0.00
Sól (g)	0.00



PRZECHOWYWANIE

W chłodnych i suchych warunkach
(< 15 °C)



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

365 dni



RODZAJ

pasta



KATEGORIA

Emulgatory



GOTOWY PRODUKT

wyroby ciastkarskie, wyroby cukiernicze