

AROSFT CAKE

ÁTTEKINTÉS

Az Arosoft Cake egy emulgeáló, amely kifejezetten a süteménytermékek öregedési folyamatát célozza meg, hogy a termék hosszabb ideig megőrizze frissességét és puhaságát. Különösen hatékony a magas zsírtartalmú sütőpor alapú termékekben, mint például a kilós sütemények és a muffinok.

Az Arosoft Cake csökkenti a zsír és az olaj használatot, és az alkalmazástól és a receptúrától függetlenül csökkenti a nedvesítőszerek, például a glicerin mennyiségét is, miközben lágyabb süteményt eredményez. Figyelembe véve ezt, valamint az alacsony adagolási igényt, az Arosoft Cake költséghatékony megoldást kínál receptje kiegészítéséhez.

USAGE

50 g / kg a teljes súlyra számítva

CSOMAGOLÁS

Code
295015

Size
9 kg

Típus
vödör

Palletisation



TÁROLÁS

Hűvös, száraz raktárban (10-18 C).



ELTARTHATÓSÁG

365 days



TÍPUS

Paszta



KATEGÓRIA

Torta és piskóta alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Muffin, Nehézfelvert



MÁRKÁK

Aromatic