

DOROTHY

ÁTTEKINTÉS

A Dorothy egy emulgeáló, amely a tárolás során megőrzi a sütemények puhaságát és frissességét. Alkalmas minden típusú sütőpor alapú süteményhez, függetlenül azok zsírtartalmától. Kiváló eredményt ad fánk készítése esetén is, és kombinálható emulgeáló pasztákkal is, mint például a Colco.

A Dorothy segítségével optimalizálható a sütemény receptje, a zsír- és tojástartalom csökkenthető, a víz mennyisége pedig növelhető – recepttől és felhasználástól függően. Az eredmény egy jobb minőségű sütemény, alacsonyabb költséggel.

USAGE

20-40 g / kg a teljes súlyra számítva

CSOMAGOLÁS

Code
296014

Size
10 kg

Típus
zsák

Palletisation



TÁROLÁS

Hűvös, száraz raktárban (10-18 C).



ELTARTHATÓSÁG

365 days



TÍPUS

Paszta



KATEGÓRIA

Torta és piskóta alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Könnyűfelvert, Muffin, Nehézfelvert,
Piskóta tekercs



MÁRKÁK

Aromatic