

GELESCO

ÁTTEKINTÉS

A Gelesco egy prémium osztályú emulgeátor sütőpor alapú, vagy élesztős termékek ipari gyártásához. Fantasztikus térfogatot és stabilitást biztosít, és hozzájárul a biztonságosabb és rugalmasabb gyártási folyamathoz. Nagyon koncentrált termék, mely alacsony adagolás mellett is kiváló eredményt ad.

A por emulgeálószer helyett a gél használatának az az előnye, hogy a gél könnyebben habosítjuk össze a receptben szereplő többi hozzávalóval. A gél azonnal hatni kezd, ami akár a felére is lerövidítheti a habverési időt. Időt takaríthatunk meg annak köszönhetően is, hogy az összes összetevőt egyszerre lehet hozzáadni.

USAGE

10-30 g / kg a teljes súlyra számítva

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
229213	10 kg	vödör	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,050.00
Energy (Kcal)	260.00
Fat (g)	27.00
Fat (of which saturates) (g)	26.00
Carbohydrate (g)	2.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	2.00
Protein (g)	0.50
Sodium (g)	0.50



TÁROLÁS

Hővös, száraz raktárban (10-18 C).



ELTARTHATÓSÁG

365 days



TÍPUS

Paszta



KATEGÓRIA

Torta és piskóta alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Könnyűfelvert, Muffin, Nehézfelvert,
Piskóta tekercs



MÁRKÁK

Bakels