

JILK 60

ÁTTEKINTÉS

A Jilk 60 egy prémium minőségű, univerzális emulgeátor a stabilitás biztosításáért és a gyártási megbízhatóság növeléséért. Halal specifikáció szerint készül, és különösen alkalmas meleg éghajlatra. Ideális mindenféle piskóta és könnyűfelvert ipari előállításához.

A Jilk 60 koncentrált és kiváló eredményeket produkál még alacsony adagolás mellett is.

Számos előnnyel jár a gél emulgeáló használata a por emulgeálószer helyett. Például könnyebb a tésztába keverni, ezenkívül a gél azonnal kölcsönhatásba lép más összetevőkkel, és 50%-kal csökkenti a keverési időt.

USAGE

15-20 g / kg a teljes súlyra számítva

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
225720	10 kg	vödör	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,300.00
Energy (Kcal)	320.00
Fat (g)	26.00
Fat (of which saturates) (g)	25.00
Carbohydrate (g)	21.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	0.50
Protein (g)	0.50
Salt (g)	0.01
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

Aromatic