

JILK PF

ÁTTEKINTÉS

A Jilk egy sokoldalú emulgeátor, amelyet kisüzemi pékek számára fejlesztettek ki csomagolásának és rendszeres használat melletti tartósságának köszönhetően. Elősegíti a térfogatnövelést, a stabilitást és hozzájárul a rugalmasabb sütési folyamathoz. Ideális mindenféle sütőpor alapú termékhez, és különösen alkalmas nyitott keverőgépekhez. Az alacsony adagolási arány miatt a Jilk nagyon költséghatékony alternatíva.

A paszta használatának előnye a por alapú emulgeálószerrel szemben, hogy a pasztát könnyebben összekeverheti a receptben szereplő többi összetevővel. Azonnal aktiválódik, ami akár 50%-kal is lerövidítheti a keverési időt. Időt takaríthat meg, mivel az összes hozzávalót egyszerre is hozzáadhatja az all-in-one módszernek megfelelően.

A Jilk az egyik legrégebbi termékünk, és évtizedek után is használják a pékek a világ minden tájáról, fantasztikus eredménnyel.

A Jilk több változatban készül, hogy megfeleljen ügyfeleink egyedi igényeinek. A Jilk ezen verziója mentes a pálmaolajtól.

USAGE

30 g / kg a teljes súlyra számítva

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
225110	10 kg	vödör	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,500.00
Energy (Kcal)	360.00
Fat (g)	26.00
Fat (of which saturates) (g)	22.00
Carbohydrate (g)	27.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	0.50
Protein (g)	0.50
Salt (g)	0.01
Sodium (g)	0.50



TÁROLÁS

Hűvös, száraz raktárban.



ELTARTHATÓSÁG

90 days



TÍPUS

Paszta



KATEGÓRIA

Torta és piskóta alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Könnyűfelvert, Muffin, Nehézfelvert,
Piskóta tekercs



MÁRKÁK

Aromatic