

Aromatic Jilk

Stammdaten

Sachbezeichnung:	Emulgator
BAKELS Artikelnummer:	50039779
Pistor Artikelnummer:	970
GTIN-13:	7391651012980
Gebinde:	Kessel à 5 kg
Palettengrösse:	100 x 5 kg / 500 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	365 Tage
Lagerbedingungen:	10-18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit



Zusammensetzung

Wasser, Feuchthaltemittel (E420), Emulgator* (E471), natürliches Orangenaroma, Farbstoff (Beta-Carotin), Carry-over [Emulgator* (E475), Ethanol].

*RSPO-SG

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Biscuit-Varianten
- ✓ Wienermassen
- ✓ Rouladen
- ✓ Rührkuchen
- ✓ Gleichschwer-Cake

→ Verlangen Sie unsere Rezept-Vorschläge

Produkteigenschaften

- ✓ Verarbeitung im "All-in-Verfahren"
- ✓ einfach in der Anwendung
- ✓ stabile Massen
- ✓ rationelle und sichere Herstellung
- ✓ vielseitige Anwendungsmöglichkeiten
- ✓ gute Frischhaltung
- ✓ konstante Produktqualität
- ✓ ermöglicht hohes Aufschlagsvolumen

Dosierung

3% aufs Massengewicht