



DOROTHY PF

ÖVERSIKT

Dorothy PF är en palmfri variant av [Dorothy](#).

Dorothy är en emulsion som bevarar mjukhet och färskhets i mjuka kakor under lagringstiden. Passar särskilt för alla typer av bakpulverbaserade produkter oavsett fetthalt. Ger även utmärkt resultat i vetedeg och friterade munkar. Kan gärna kombineras med en Cake Gel, så som [Colco](#).

Dorothy bidrar även till att optimera receptet genom att fett och ägg kan minskas medan vattenmängden ökas – allt beroende på recept och applikation. Slutresultatet blir en kaka med högre kvalitet till en låg kostnad.

ANVÄNDNING

20-40 g/kg av totalvikten.

INGREDIENSER

vatten, vegetabilisk olja (raps), E471, -, E283

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
296501	550 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

Energi (kJ)

Energi (kcal)

Fett (g)

därav mättade fettsyror (FA) (g)

Kolhydrater (g)

därav sockerarter (g)

Protein (g)

Natrium (g)

motsvarar ca (g salt)

Värde

1,100.00

260.00

29.00

14.00

<0,5

<0,5

<0,5

<0,5

0.00



LAGRING

Rekommenderat 10-18 °C.



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare,
Emulsioner

SÄRSKILD EGENSKAP

Halal, Kosher, Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Cupcake, Layer cake, Madeirakaka,
Muffins, Rulltårta, Sockerkaka,
Sockerkaka / Anslag / Tårtbotten, Soft
cakes

VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Färskhet, Förlängd hållbarhet, Mjukhet