



JILK 60

ÖVERSIKT

Jilk 60 är en förstklassig Cake Emulsifier för enastående volym, stabilitet och produktionssäkerhet. Produkten är idealisk för användning inom industriell produktion av alla sorters mjuka kakor. Jilk är tillverkad enligt Halal-specifikation och är särskilt lämpad för varma klimat.

Jilk 60 är koncentrerad och ger utmärkta resultat, även till en låg dos. Det är ett kostnadseffektivt alternativ och har visat sig minska den totala receptkostnaden för många bagare världen över.

Det finns många fördelar med att använda en Cake Emulsifier istället för ett pulverbaserat emulgeringsmedel. Gelen interagerar direkt med andra ingredienser och minskar blandningstiden med upp till 50%. Det sparar också dig tid genom att du kan använda "allt-i-ett-metoden".

ANVÄNDNING

15-20 g/kg av totalvikten.

INGREDIENSER

vatten, E420, E471, E475, E1520, E470a, E432, E283, naturlig apelsinarom, Bärare: vatten, E420, E1520, Processhjälpsmedel: E470a, E283

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
225720	10 kg	Hink	
225723	32 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

Energi (kJ)	1,300.00
Energi (kcal)	320.00
Fett (g)	26.00
därav mättat (g)	25.00
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	21.00
därav sockerarter (g)	<0.5
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.01



LAGRING

Torr och svalt 10-18 °C



HÅLLBARHETSTID

365 dagar, 540 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare, Cake emulsifiers



SÄRSKILD EGENSKAP

Halal, Kosher



FÄRDIG PRODUKT

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



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Mjukhet, Stabilitet, Textur, Volym