



JILK PF

ÖVERSIKT

Jilk är en mångsidig Cake Gel som ger volym, stabilitet och bidrar till en mer flexibel bakprocess. Produkten passar till alla typer av bakpulverbaserade mjuka kakor och främst för bearbetning i öppna bakmaskiner. På grund av den låga doseringsgraden är Jilk ett väldigt kostnadseffektivt alternativ.

Fördelen med att använda en Cake Gel istället för ett pulverbaserat emulgeringsmedel är att gelen är lättare att blanda med de återstående ingredienserna i receptet. Gelen aktiveras omedelbart, vilket kan förkorta blandningstiden med upp till 50%. Tid kan sparas eftersom det är möjligt att lägga till alla ingredienser samtidigt enligt "allt-i-ett-metoden".

Jilk är en av våra äldsta produkter och används fortfarande efter många decennier av bagare världen över med fantastiskt resultat.

Jilk är utvecklad i flera varianter för att passa våra kunders olika behov. Denna version av Jilk är helt fri från palm.



ANVÄNDNING

30 g/kg av totalvikten.

INGREDIENSER

vatten, E420, E471, E477, E470a, etanol, E283, naturlig apelsinarom, Bärare: vatten, E420, etanol, Processhjälpmedel: E470a, E283

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
225517	10 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,500.00
Energi (kcal)	360.00
Fett (g)	26.00
därav mättat (g)	22.00
Kolhydrater (g)	27.00
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

90 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare



SÄRSKILD EGENSKAP

Kosher, Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Cupcake, Glass, Muffins, Rulltårta,
Sockerkaka, Sockerkaka / Anslag /
Tårtbotten



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Mjukhet, Stabilitet, Volym