



OVALETT SPECIAL

ÖVERSIKT

Ovalett Special är en all-round vispemulgator i gelform anpassad för bakning av bakpulverbaserade kakor såsom anslag, rulltårta, muffins, sockerkaka och mera utvecklad för att särskilt passa hantverksbagaren.

Produkten ger en stabil smet och den färdiga kakan får en fantastisk volym, ett jämnporigt inkråm och förlängd färskhållning. Den bidrar också till att ge en säkrare och mer flexibel produktionsprocess. 100% vegetabilisk.

Fördelen med att använda en gel istället för en pulveremulgator är att gelen är enklare att vispa samman med receptets övriga ingredienser. Gelen börjar dessutom verka omedelbart, vilket kan förkorta visptiden med upp till halva tiden.

ANVÄNDNING

1.5-3.2 % av smetens vikt eller 50-80 gr per liter anslag (ägg och vatten).

INGREDIENSER

socker, vatten, E471, E475, E470a, etanol, Bärare: socker, vatten, etanol, Processhjälpmiddel: E470a

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
215014	5 kg	Hink	
215017	13 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp

	Värde
Energi (kJ)	1,550.00
Energi (kcal)	380.00
Fett (g)	23.00
därav mättat (g)	22.00
Kolhydrater (g)	41.00
därav sockerarter (g)	41.00
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.00



LAGRING

Förvaras svalt och torrt. (Max 15°C, max 65% luftfuktighet.), Kallt och torrt upp till 15 °C



HÅLLBARHETSTID

300 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare



FÄRDIG PRODUKT

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



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Färskhet, Förlängd hållbarhet, Stabilitet, Volym