



DOROTHY

ÖVERSIKT

Unik emulsion som bevarar mjukhet och färskhet i mjuka kakor under lagringstiden. Speciellt lämpad för bakpulverbaserade produkter oavsett fetthalt. Produkten ger även utmärkt resultat i vetedeg och friterade munkar.

ANVÄNDNING

20-40 g/kg på totalvikten.

Den gör det möjligt att omformulera ditt recept. Fett och olja kan reduceras upp till motsvarande vikt tillsatt kakförbättrare. Beroende på det aktuella receptet kan äggmängden behöva justeras. Dessutom kan fuktighetsbevarande tillsatser som t.ex. glycerol reduceras i receptet, utan att slutprodukten mjukhet påverkas.

FÖRPACKNING

Kod
2960

Storlek
10 kg

Typ
Plasthink

Antal enheter på lastpallar



LAGRING

Torr och sval



HÅLLBARHETSTID

360 dagar



KATEGORI

Brödbas och brödförbättrare,
Konditoriprodukter, Förbättrare,
Brödförbättrare



INGREDIENSFUNKTIONER

Äggfri, Glutenfri, Lakto-ovo-vegetarisk,
Laktosfri, Mjölkfri, Veganisk



FÄRDIG PRODUKT

Bakverket, Bröd, Fikabröd, Kakor