

SLIMBAKE

GRASSI & OLI

Emulsione a ridotto contenuto di grasso per laminazione, a base di oli e grassi vegetali. Ideale per prodotti cotti confezionati e semilavorati surgelati.



-  Riduce il contenuto del grasso fino al 30% nel prodotto finito
-  Mantiene il gusto, senza compromessi
-  Mantiene la struttura inalterata
-  Riduce le calorie fino al 20% nel prodotto finito(in base alla ricetta produttiva)
-  Sostituisce la margarina o il burro senza variare la ricetta o il processo produttivo

PRINCIPALI USI

Pasta danese e pasta sfoglia, sia per prodotti cotti confezionati che per semilavorati surgelati.

UTILIZZO IN RICETTA

Sostituisce un grasso da laminazione.

% DI UTILIZZO

In base alla ricetta.

INGREDIENTI

Oli e grassi vegetali: Palma, Girasole; Acqua; Maltodestrine; Sale; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitine; Correttori di acidità: Acido citrico; Conservanti: Sorbato di potassio.

CODICE

10269664

CONFEZIONE

20kg, pretaglio 4x5kg

PALLET

840 kg