BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



AROZYME CAKE

ÖVERSIKT

Ett pulverbaserat koncentrat som innehåller en balanserad blandning av noggrant utvalda enzymer och emulgeringsmedel. Arozyme Cake förbättrar kvaliteten och mjukheten hos alla typer av mjuka kakor som t.ex. muffins, sockerkakor, layer cakes, rulltårtor med flera. Koncentratet säkerställer att kakans inkråm förblir mjukt och bidrar också till kakans hållbarhet. Efter en månad med lagring visar en texturprofilanalys att hårdheten hos muffins och sockerkaka bakade med Arozyme Cake reduceras med 40–45% jämfört med hårdheten hos kakor bakade med konventionella produkter. Arozyme Cake stabiliserar också smeten och ger en mer pålitlig bakprocess med jämn kvalitet.

ANVÄNDNING

30 g/kg på totalvikten.

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
	15 kg	Säck	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

LAGRING

Svalt och torrt

HÅLLBARHETSTID

365 dagar

PRODUKTTYP

Pulver

KATEGORI

Emulsioner

FÄRDIG PRODUKT

Cupcake, Layer cake, Muffins, Rulltårta, Sockerkaka

VARUMÄRKE

Aromatic

FUNKTION

Färskhet, Mjukhet