



COBA

ÖVERSIKT

Coba är en emulgator som ger kex och kakor en fin struktur. Coba ser också till att mjuka kakor med hög fetthalt får en extra fin konsistens. Smet och deg blir mer tolerant mot krävande bakningsprocesser. Dessutom hjälper den till att den bakade produkten behåller sin fuktighet vilket förlänger hållbarheten.

Det finns många fördelar med att använda en Cake Gel i stället för ett pulveremulgeringsmedel. Den är till exempel lättare att blanda in i en smet eller deg till skillnad från ett pulver, som kan vara inaktivt och inte spridas ordentligt. Dessutom interagerar gelen omedelbart med andra ingredienser och minskar blandningstiden.

Läs mer om de stora fördelarna med en Cake Gel [här](#).

ANVÄNDNING

30 g/ kg på totalvikten.

INGREDIENSER

vatten, E471, E420, E470a, etanol, Bärare: vatten, E420, etanol., Processhjälpmedel: E470a

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
224011	28 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,050.00
Energi (kcal)	260.00
Fett (g)	20.00
därav mättat (g)	20.00
Kolhydrater (g)	17.00
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

365 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare,
Cake gels



SÄRSKILD EGENSKAP

Kosher



FÄRDIG PRODUKT

Cookies, Kex, Muffins,
Sockerkaka



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Färskhet, Mjukhet, Saftighet, Stabilitet, Textur, Volym