BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

COLCO MONO

ÖVERSIKT

Colco Mono baseras på vår ordinarie produkt Colco. Innehåller endast ett E-nummer som behöver deklareras.

Colco Mono är en Cake Emulsifier av premiumklass som ger fantastisk volym och stabilitet samt bidrar till en säkrare och mer flexibel produktionsprocess. Detta är också den mest koncentrerade emulgatorn i sortimentet och ger utmärkt resultat också vid låg dosering.

Colco används för industriell tillverkning av alla typer av mjuka kakor.

ANVÄNDNING

10--30 g/kg av totalvikten.

INGREDIENSER

vatten, E471, E470a, socker, etanol, E283, Bärare: vatten, socker, etanol, Processhjälpmedel: E470a, E283

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
229211	10 kg	Hink	

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,050.00
Energi (kcal)	260.00
Fett (g)	27.00
därav mättat (g)	26.00
Kolhydrater (g)	2.00
därav sockerarter (g)	2.00
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.00

LAGRING

Torrt och svalt 10--18 °C

HÅLLBARHETSTID

365 dagar

PRODUKTTYP

Pasta

KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare, Cake emulsifiers

FÄRDIG PRODUKT

Muffins, Rulltårta, Sockerkaka, Sockerkaka / Anslag / Tårtbotten

VARUMÄRKE

Aromatic

FUNKTION

Mjukhet, Saftighet, Stabilitet, Volym