



DOROTHY

ÖVERSIKT

Dorothy är en emulsion som bevarar mjukhet och färskhets i mjuka kakor under lagringstiden. Passar särskilt för alla typer av bakpulverbaserade produkter oavsett fetthalt. Ger även utmärkt resultat i vetedeg och friterade munkar. Kan gärna kombineras med en Cake Gel, så som [Colco](#).

Dorothy bidrar även till att optimera receptet genom att fett och ägg kan minskas medan vattenmängden ökas – allt beroende på recept och applikation. Slutresultatet blir en kaka med högre kvalitet till en låg kostnad.

Dorothy finns även i fler varianter, exempelvis som pumpbar för industriell produktion, med färre e-nummer och även som en palmfri variant.

ANVÄNDNING

20-40 g/kg av totalvikten.

INGREDIENSER

vatten, vegetabilisk olja (raps), E471, E481, E283

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
2960-02	10 kg	Hink	
2960-03	950 kg	Tank	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,100.00
Energi (kcal)	260.00
Fett (g)	29.00
därav mättat (g)	14.00
Kolhydrater (g)	<0,5
därav sockerarter (g)	<0,5
Protein (g)	<0,5
Natrium (g)	<0,5
motsvarar ca (g salt)	0.00



LAGRING

Torr och svalt 10--18 °C



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare,
Emulsioner



SÄRSKILD EGENSKAP

Halal, Kosher, Palmfri



FÄRDIG PRODUKT

Cupcake, Layer cake,
Madeirakaka, Muffins,
Rulltårta, Sockerkaka,
Sockerkaka / Anslag /
Tårtbotten, Soft cakes



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Färskhet, Förlängd hållbarhet, Mjukhet