



GL 16 NEUTRAL

ÖVERSIKT

GL 16 Neutral är ett kraftfullt färskhållningsmedel i flytande form som håller mjuka kakor färska länge genom att hindra tillväxt av mögel. Fukten bevaras i kakan, vilket gör att den håller sig mjuk och färsk under hela lagringstiden.

Ett flytande färskhållningsmedel har fördelen av att ha ett lågt pH, vilket gör det mycket mer effektivt än ett pulverbaserat färskhållningsmedel. Dessutom kan all-in-one-metoden användas där alla ingredienser tillsätts samtidigt, vilket gör blandningen snabb och enkel.

GL 16 Neutral passar för alla typer av mjuka kakor, så som anslag, sockerkaka, muffins, rulltårta med flera.

ANVÄNDNING

40 g/kg av totalvikten.

INGREDIENSER

glycerol (E422), etanol (carry-over), vatten, natriumpropionat (E281), konserveringsmedel E202

FÖRPACKNING

Kod
321611

Storlek
1110 kg

Produkttyp
Tank

Antal enheter på lastpallar

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,700.00
Energi (kcal)	400.00
Fett (g)	<0.5
därav mättat (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	64.00
därav sockerarter (g)	<0.5
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	1.00
motsvarar ca (g salt)	2.67



LAGRING

15-25 °C



HÅLLBARHETSTID

730 dagar



PRODUKTTYP

Flytande



KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare,
Konserveringsmedel



SÄRSKILD EGENSKAP

Halal



FÄRDIG PRODUKT

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



VARUMÄRKE

Aromatic



FUNKTION

Färskhet, Förlängd hållbarhet, Mjukhet, Mögelhämmande