BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se



JILK

ÖVERSIKT

Jilk är en mångsidig Cake Gel som passar för det mindre bageriet tack vare en liten och behändig förpackning. Produkten är också extra tålig vid regelbunden hantering, vilket ofta sker vid ett småskalig bakning. Den ger volym, stabilitet och bidrar till en mer flexibel bakprocess.

Jilk passar till alla typer av bakpulverbaserade mjuka kakor och främst för bearbetning i öppna bakmaskiner.
På grund av den låga doseringsgraden är Jilk ett väldigt kostnadseffektivt alternativ.

Fördelen med att använda en Cake Gel istället för ett pulverbaserat emulgeringsmedel är att gelen är lättare att blanda med de återstående ingredienserna i receptet. Gelén aktiveras omedelbart, vilket kan förkorta blandningstiden med upp till 50%. Tid kan sparas eftersom det är möjligt att lägga till alla ingredienser samtidigt enligt “allt-i-ett-metoden”.

Jilk är en av våra äldsta produkter och används fortfarande efter många decennier av bagare världen över med fantastiskt resultat. Produkten finns även som en palmfri variant **Jilk PF** samt i en version som är anpassat för industriell produktion **Jilk 60**.

Läs mer om fördelarna med att använda en Cake Gel **här**. Prata med din säljare om vilken emulgator som passar dina behov bäst. **Kontakta oss!**

Läs vår guide till hur du ska använda våra tekniska lösningar från Aromatic i vår “Industrial Cake Manufacturing Guide” **här.**

Aromatic
A brand by Bakels

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

ANVÄNDNING

30 g/kg av totalvikten.

INGREDIENSER

vatten, E420, E471, E475, E470a, etanol, naturlig apelsinarom, Bärare: vatten, E420, etanol, Processhjälpmedel: E470a, E283

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
225419	5 kg	Hink	
225422	10 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,400.00
Energi (kcal)	340.00
Fett (g)	25.00
därav mättat (g)	24.00
därav transfett (g)	<0.5
Kolhydrater (g)	27.00
därav sockerarter (g)	<0.5
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.01

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelssweden.se

LAGRING

Torrt och svalt 10--18 °C

HÅLLBARHETSTID

365 dagar

PRODUKTTYP

Pasta

KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare, Cake gels

SÄRSKILD EGENSKAP

Halal, Kosher

FÄRDIG PRODUKT

Cupcake, Glass, Muffins, Rulltårta, Sockerkaka, Sockerkaka / Anslag / Tårtbotten

VARUMÄRKE

Aromatic

FUNKTION

Effektivitet, Mjukhet, Saftighet, Stabilitet, Textur, Volym