



OVALETT SUPER

ÖVERSIKT

Ovalett Super är en koncentrerad vispemulgator i gelform anpassad för bakning av bakpulverbaserade kakor såsom anslag, rulltårta, muffins, sockerkaka och mera.

Den ger en stabil smet och den färdiga kakan får en fantastisk volym, ett jämnporigt inkråm och förlängd färskhållning. Bidrar också till att ge en säkrare och mer flexibel produktionsprocess.

Ovalett kan användas både för hantverksmässig och industriell produktion och är 100% vegetabilisk..

Fördelen med att använda en gel istället för en pulveremulgator är att gelen är enklare att vispa samman med receptets övriga ingredienser. Gelen börjar dessutom verka omedelbart, vilket kan förkorta visptiden med upp till halva tiden.

ANVÄNDNING

0,6-1,5% på total vikt.

INGREDIENSER

vatten, E471, E420, E477, E475, etanol, E470a, Bärare: vatten, E420, etanol, Processhjälpmedel: E470a

FÖRPACKNING

Kod	Storlek	Produkttyp	Antal enheter på lastpallar
214013	10 kg	Hink	
214015	12,5 kg	Hink	
214017	30 kg	Hink	

NÄRINGSINFORMATION

Produkttyp	Värde
Energi (kJ)	1,300.00
Energi (kcal)	320.00
Fett (g)	31.00
därav mättat (g)	30.00
Kolhydrater (g)	8.00
därav sockerarter (g)	<0.5
Protein (g)	<0.5
Natrium (g)	<0.5
motsvarar ca (g salt)	0.00



LAGRING

Förvaras svalt och torrt. (Max 15°C,
max 65% luftfuktighet.)



HÅLLBARHETSTID

365 dagar



PRODUKTTYP

Pasta



KATEGORI

Emulgatorer & kakförbättrare



FÄRDIG PRODUKT

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



VARUMÄRKE

Bakels



FUNKTION

Mjukhet, Stabilitet, Volym