

GAMME VIN'MISCEO

Sauces et frites



>> VIN'CHUP

L'INGRÉDIENT FONCTIONNEL VIN'CHUP PERMET LA PRODUCTION DE KETCHUP AVEC D'EXCELLENTE QUALITÉ ORGANOLEPTIQUES. NOS PREMIX INTÈGRENT LA BASE TOMATE ET LE STABILISANT POUR LA TEXTURE, LA COULEUR ET LE GOÛT DU KETCHUP TRADITIONNEL. LE VIN'CHUP PEUT ÊTRE CONDITIONNÉ EN STICKS OU EN SQUEEZES.

Nous proposons 2 PREMIX.

VIN'CHUP GOURMET
(PXS024)

VIN'CHUP PREMIUM
(PXS001)

RECETTES APPLICATIVES

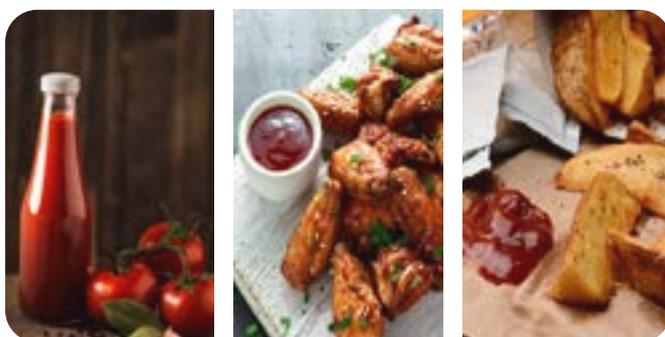
VIN'CHUP GOURMET (PXS024)	19,40%
EAU	62,72%
VINAIGRE	9,65%
SUCRE	6,76%
SEL*	0,97%
PULPE D'OIGNON	0,46%
POIVRE	0,04%

1 KG DE PREMIX = 5.15 KG DE PRODUIT FINI

VIN'CHUP PREMIUM (PXS001)	19,53%
EAU	64,95%
VINAIGRE	7,00%
SUCRE	7,00%
SEL*	1,00%
PULPE D'OIGNON	0,48%
POIVRE	0,04%

1 KG DE PREMIX = 5.1 KG DE PRODUIT FINI

* VINPAI offre désormais des solutions de réductions de sel pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.



LE PROCESS DE FABRICATION

Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et peut être adapté à votre équipement existant.

		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température
Étape 1 Cuisson	Mettre tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	20 min	1000 t /min (velocidad 4)	100°C
Étape 2 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pour stabilisation pendant 48 heures.	48 H	Chambre froide positive	+2°C/+4°C



ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel



CONDITIONNEMENT

Nos premix VIN'CHUP sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 25 kg nets.

Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

