

# GAMME VIN'MISCEO

## Sauces et frites



### >> VIN'CHUP

POUR LA PRODUCTION DE KETCHUP.

UNE SOLUTION IDÉALE POUR UN CONDITIONNEMENT EN STICKS OU EN SQUEEZES.

#### VIN'CHUP GOURMET (PXS024)

#### VIN'CHUP PREMIUM (PXS001)

#### RECETTES APPLICATIVES

VIN'CHUP GOURMET (PXS024)	<b>19,40%</b>
EAU	<b>62,52%</b>
VINAIGRE	<b>9,65%</b>
SUCRE	<b>6,76%</b>
SEL*	<b>0,97%</b>
POUDRE D'OIGNON	<b>0,46%</b>
CONSERVATEUR	<b>0,20%</b>
POIVRE	<b>0,04%</b>

1 KG DE PREMIX = 5.15 KG DE PRODUIT FINI

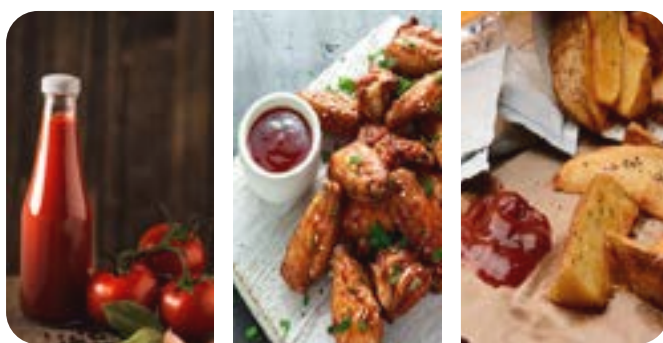
VIN'CHUP PREMIUM (PXS001)	<b>19,53%</b>
EAU	<b>64,75%</b>
VINAIGRE	<b>7,00%</b>
SUCRE	<b>7,00%</b>
SEL*	<b>1,00%</b>
POUDRE D'OIGNON	<b>0,48%</b>
CONSERVATEUR	<b>0,20%</b>
POIVRE	<b>0,04%</b>

1 KG DE PREMIX = 5.1 KG DE PRODUIT FINI

\* V-SALT : solutions de réduction de sel.

#### NOTRE CONSEIL

UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.



#### 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
<b>Étape 1 Cuisson</b>	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 (vitesse 4)	100°C
<b>Étape 2 Stabilisation</b>	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

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).

