

GAMA VIN'MISCEO

Alternativas lácteas



>>VIN'CREAM

EL INGREDIENTE FUNCIONAL VIN'CREAM SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN DE UNA NATA FRESCA VEGANA. EL PRODUCTO FINAL OBTENIDO USANDO ESTE PREMIX, PUEDE SER CALENTADO Y UTILIZADO PARA COCINAR.

RECETA APLICATIVA



VIN'CREAM (PX0083)	9,30%
AGUA	64,32%
ACEITE VEGETAL	26,00%
CONSERVANTE	0,20%
ACIDO CÍTRICO	0,18%

1 KG DE PREMIX = 10,7 KG DE PRODUCTO FINAL



SUSTRAER LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.

NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR ACEITE DE GIRASOL O COLZA COMO ACEITE VEGETAL.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Es un proceso indicativo que puede ser adaptado a su propio equipamiento.

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etap 1 Mezcla	Añadir todos los ingredientes en el fundidor. >>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	3 min	3000 t /min (velocidad 6)	+0°C - 15°C
Etap 2 Mezcla	Seguir mezclando si hay grumos. >>>>>> En este etapa, el producto puede ser envasado.		3000 t /min (velocidad 6)	+0°C - 15°C
Etap 3 Estabilización	Poner el producto en cámara fría positiva (+2/+4°C) durante 48h.	48 H	Cámara fría positiva	+2°C / +4°C



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'CREAM esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 20 netos.
Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento NIMP 15.

