

# GAMME VIN'MISCEO

## Sauces et frites



### >> VIN'DIP CHEDDAR

EN COMPLÉMENT DE NOTRE LARGE GAMME DE SAUCES D'ASSAISONNEMENTS, NOUS AVONS DÉVELOPPÉ UN INGRÉDIENT POUR LA PRODUCTION DE SAUCE CHEDDAR, LE PREMIX VIN'DIP CHEDDAR.

GRÂCE À L'INCORPORATION DE L'ARÔME CHEDDAR ISSU DE NOTRE GAMME VIN'AROMA, LA SOLUTION OBTENUE A UN BON GOÛT DE FROMAGE CHEDDAR.

#### RECETTE APPLICATIVE

VIN'DIP CHEDDAR (PXS058)	18,75%
EAU + VAPEUR	60,80%
GRAISSE VÉGÉTALE	15,80%
VINAIGRE	3,00%
SEL*	1,20%
ACIDE LACTIQUE	0,25%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG DE PREMIX = 5.3 KG DE PRODUIT FINI



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

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

#### NOS CONSEILS

CHOISIR DE LA GRAISSE DE PALME COMME GRAISSE VÉGÉTALE.

#### LE PROCESS DE FABRICATION

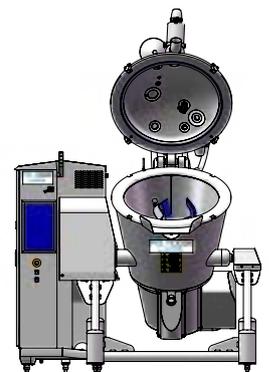
Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et doit être adapté à votre équipement existant.

		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température
<b>Étape 1</b> Mélange	Mettre tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	15 min	Au maximum (1500 rpm)	90°C
<b>Étape 2</b> Mélange	Continuer à mélanger si des grumeaux persistent. >>>>>> À la fin de cette étape, le produit peut être conditionné à chaud.	10 min	Au maximum (1500 rpm)	75°C
<b>Étape 3</b> Refroidissement	Mettre le produit en chambre froide négative (-18°C) pour atteindre une température de +4°C. >>>>>> Vérifier la température du produit pour ne pas qu'il congèle.		Chambre froide négative	+4°C
<b>Étape 3</b> Conservation	Après 48 heures, le produit peut être conservé à température ambiante.			Température ambiante



#### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel avec injection de vapeur



#### CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'DIP CHEDDAR est conditionné en sacs en papier multicouches de 25 kg nets.

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

