

GAMA **VIN'**MISCEO

Salsas y patatas fritas



>> VIN'FRENCH FRIES

PARA LA PRODUCCIÓN DE **PATATAS FRITAS** CON UN BUEN GUSTO DE PATATA.

RECETA APLICATIVA

VIN'FRENCH FRIES (PX0065)	37,00%
AGUA	63,00%

1 KG DE PREMIX = 2.7 KG DE PRODUCTO FINAL



+ LA VENTAJA VINPAI

CON NUESTRO INGREDIENTE VIN'FRENCH FRIES, PROPONEMOS PREMEZCLAS COMPLEMENTARIAS PARA LA PRODUCCIÓN DE SALSAS:

- >> SEASONINGS: salsas **PATATAS FRITAS, BARBACOA**
- >> VIN'**CHUP**: ketchup
- >> VIN'**MAYO**: mayonesas



EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

Es un proceso indicativo que debe ser adaptado a su propio equipamiento.		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Poner el agua en el fundidor.			Temperatura ambiente
Etapa 2 Mezcla	Añadir todo los ingredientes. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	3 min	1000 t /min (velocidad 4)	Temperatura ambiente
Etapa 3 Congelación	Calibrar y formar las patatas fritas para su congelación.			
Etapa 4 Cocción	Freír las patatas fritas.	2 min		170°C



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador
con vapor

Nuestra premezcla VIN'IRIT esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 25 kg netos.

Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).



VINPAI // sales@vinpai.com //+33 2 23 10 04 00