

# GAMME VIN'MISCEO

## Sauces et frites



### >> VIN'FRENCH FRIES

POUR LA PRODUCTION DE FRITES AU BON GOÛT DE POMME DE TERRE.

#### RECETTE APPLICATIVE

VIN'FRENCH FRIES (PX0065) **37,00%**

EAU **63,00%**

1 KG DE PREMIX = 2.7 KG DE PRODUIT FINI



#### + LE PLUS VINPAI

DES INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES POUR LA PRODUCTION DE SAUCES D'ASSAISONNEMENTS.

- >> SEASONINGS : sauces **POMME FRITE , BARBECUE**
- >> VIN'**CHUP** : ketchup
- >> VIN'**MAYO** : mayonnaises



#### 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 cible
<b>Étape 1</b> Mélange	Verser l'eau dans le mélangeur.			Température ambiante
<b>Étape 2</b> Mélange	Ajouter tous les ingrédients. >>>>>> À la fin de cette étape, la texture doit être homogène, lisse et sans grumeaux.	<b>3 min</b>	<b>1000 t /min</b> (vitesse 4)	Température ambiante
<b>Étape 3</b> Congélation	Calibrer et former les frites puis les congeler.			
<b>Étape 4</b> Cuisson	Frire les frites.	<b>2 min</b>		<b>170°C</b>



#### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer avec injection de vapeur



#### CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'FRENCH FRIES est conditionné en sacs en papier multicouches de 25 kg nets.

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

