

GAMA VIN'MISCEO

Alternativas lácteas



>> VIN'ICE

PARA LA PRODUCCIÓN DE HELADOS.

RECETA APLICATIVA

VIN'ICE (PX0017)	17,30%
AGUA + VAPOR	59,50%
GRASA VEGETAL	10,00%
AZÚCAR	12,00%
SABOR	1,00%
VIN'EMULSIO (PX0077)*	0,20%

1 KG DE PREMIX = 5.78 KG DE PRODUCTO FINAL



* VIN'EMULSIO: emulsionante natural.

SUSTRAR LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.

NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR UNA GRASA VEGETAL DE TIPO PALMA O COPRA.

+ LA VENTAJA VINPAI

VIN'AROMA: NUESTRA GAMA DE AROMAS DULCES PARA AROMATIZAR SUS HELADOS SEGÚN SUS DESEOS!

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Calentar el agua hasta 90°C para fundir la grasa vegetal.			90°C
Etapa 2 Cocción	Poner todos los ingredientes en el mezclador. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo y sin grumos.	10 min	1000 t /min (velocidad 4)	90°C
Etapa 3 Emulsión	Emulsionar el producto. >>>>>>> En este etapa, el producto puede ser envasado.	10 min	3000 t /min (velocidad 6)	0°C - 15°C
Etapa 4 Estabilización	Poner el producto en cámara fría negativa (-18°C) durante 48h.	48 H	Cámara fría negativa	-18°C



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Fundidor/mezclador con vapor



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'ICE esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 20 kg netos.

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

