

GAMA VIN'MISCEO

Alternativas lácteas



>> VIN'OLEO

PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA MARGARINA QUE NO SOLAMENTE SE PUEDE UTILIZAR CON UN PROCESO FRÍO SINO TAMBIÉN CON UN PROCESO CALIENTE.

RECETA APPLICATIVA

VIN'OLEO (PX0090)	2,60%
AGUA	36,70%
GRASA VEGETAL	40,00%
ACEITE VEGETAL	20,00%
SAL*	0,40%
ACIDO LÁCTICO	0,10%
CONSERVANTE	0,20%

1 KG DE PREMIX = 38.5 KG DE PRODUCTO FINAL



* V-SALT: soluciones de reducción de sal.

SUSTRAER LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.

UTILIZAR SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVANTE.

NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR UN ACEITE VEGETAL DE TIPO GIRASOL O COLZA.
ELEGIR UNA GRASA VEGETAL DE TIPO PALMA O COPRA.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Mezcla	Poner todos los ingredientes en el mezclador. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo y sin grumos.	3 min	3000 t /min (velocidad 6)	Temperatura ambiente
Etapa 2 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

Mezclador



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'OLEO esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 25 kg netos.
Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

