GAMA **VIN'**MISCEO

Salsas y patatas fritas

THE RECIPE FOR SUCCESS

>>VIN'TOPPIZ

NUESTRO PREMIX VIN'TOPPIZ ES UNA ALTERNATIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE SALSA DE PIZZA. NUESTRO INGREDIENTE YA INCLUYE LA BASE DE TOMATE Y LAS ESPECIAS. EL PRODUCTO FINAL QUE SE OBTIENE ES SUAVE SIN GRUMOS Y MUY FÁCIL DE USO EN LA MASA DE PIZZA.

RECETA APLICATIVA

VIN'TOPPIZ (PXS006)	**13,76%**
AGUA	**79,92%**
ACEITE	**3,28%**
AZÚCAR	**1,50%**
SAL*	**0,75%**
VINAGRE	**0,47%**
CONSERVANTE	**0,19%**
PIMIENTA	**0,14%**

1 KG DE PREMIX = 7.25 KG DE PRODUCTO FINAL

* VINPAI ofrece soluciones de **reducción de sal** para sus preparaciones de comida.

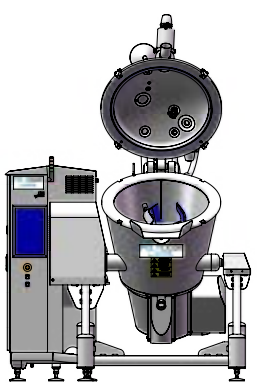
EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Añadir todos los ingredientes en el fundidor. >>>>>>> **En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.**	**10 min**	**1000 t /min** (velocidad 4)	**100°C**
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

POLYCOOK fundidor/mezclador industrial



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'TOPPIZ esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 25 kg net.

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

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