

GAMME VIN'MISCEO

Sauces et frites



>> VIN'TOPPIZ

NOTRE PREMIX VIN'TOPPIZ EST UNE ALTERNATIVE CONCUE POUR LA PRODUCTION DE SAUCE PIZZA. NOTRE INGRÉDIENT INCLUT UNE BASE TOMATE ET ÉPICES. LE PRODUIT FINAL OBTENU EST LISSE ET SANS GRUMEAUX PERMETTANT UNE MISE EN OEUVRE FACILE SUR LA PÂTE À PIZZA.

RECETTE APPLICATIVE

VIN'TOPPIZ(PXS006)	13,76%
EAU	79,92%
HUILE	3,28%
SUCRE	1,50%
SEL*	0,75%
VINAIGRE	0,47%
CONSERVATEUR	0,19%
POIVRE	0,14%

1 KG DE PREMIX = 7.25 KG DE PRODUIT FINI

* VINPAI offre désormais des solutions de **réduction de sel** pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.



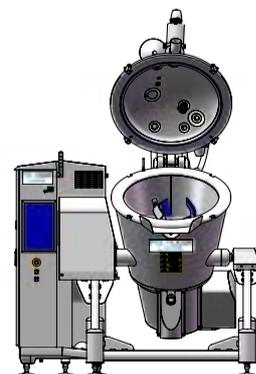
LE PROCESS DE FABRICATION

Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et doit être adapté à votre équipement existant.

		Durée de l'étape	Vitesse RPM	Température
Étape 1 Cuisson	Ajouter tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	10 min	1000 t /min (vitesse 4)	100°C
Étape 2 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	48 H	Chambre froide positive	+2°C/+4°C

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel



CONDITIONNEMENT

Notre premix VIN'TOPPIZ est conditionné en sacs en papier multicouches de 25 kg net.

Nos palettes 100 cm x 120 cm sont traitées(NIMP15).

