

# GAMME VIN'MISCEO



## Biscuiterie

### >> VIN'WAFFLE

AVEC NOTRE TECHNOLOGIE ET SAVOIR-FAIRE, NOUS AVONS DÉVELOPPÉ UNE NOUVELLE FORMULE DE PREMIX POUR LA PRODUCTION DE GAUFRES. CETTE SOLUTION VOUS PERMET UN CONDITIONNEMENT EN SACHETS INDIVIDUELS OU PAQUETS.

#### RECETTE APPLICATIVE

VIN'WAFFLE (PX0070) **60,74%**

EAU **30,08%**

SUCRE **8,40%**

ARÔME **0,78%**

1 KG DE PREMIX = 1.6 KG DE PRODUIT FINI



#### + LE PLUS VINPAI

EN ACCOMPAGNEMENT DE NOTRE INGRÉDIENT VIN'WAFFLE, NOUS PROPOSONS UNE LARGE GAMME D'ARÔMES SUCRÉS, VIN'AROMA SUCRÉE.

#### PROCESS DE FABRICATION

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

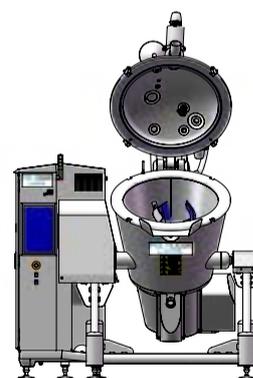
		Durée de l'étape	Vitesse de RPM	Température
<b>Étape 1</b> Mélange	Ajouter tous les ingrédients dans le mixer. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	2-3 min	1000 t/min (vitesse 4)	220°C
<b>Étape 2</b> Cuisson	Le temps de cuisson dépend du gaufrier.	2-3 min		

CONDITIONNER LES GAUFRES DANS DES SACHETS INDIVIDUELS HERMÉTIQUES POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION.

#### NOTRE CONSEIL

#### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel et gaufrier industriel



#### CONDITIONNEMENT

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

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

