

# GAMA VIN'MISCEO

## Alternativas lácteas



### >> VIN'WHIPP

PARA LA PRODUCCIÓN DE CREMA CHANTILLÍ.

# W

#### VIN'WHIPP

Producción local gracias a la incorporación de materias primas suministradas localmente.

# A

#### VIN'WHIPP ALL-IN-ONE

Premezcla todo en uno para facilitar y optimizar su suministro.

### RECETAS APLICATIVAS

VIN'WHIPP (PX0061)	14,93%
AGUA	70,00%
AZÚCAR	14,93%
SAL*	0,14%

1 KG DE PREMIX = 6.7 KG DE PRODUCTO FINAL

\* V-SALT : soluciones de reducción de sal.

VIN'WHIPP ALL-IN-ONE (PX0057)	30,00%
AGUA o LECHE o MEZCLA DE LOS DOS	70,00%

1 KG DE PREMIX = 3.3 KG DE PRODUCTO FINAL



### EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

	Duración	Velocidad RPM	Temperatura
<b>Etapa 1 Cocción</b>	2-3 min	1000 t /min (velocidad 4)	
<b>Etapa 2 Estabilización</b>	48 H	Cámara fría positiva	+2°C/+4°C

ETAPA 1: EMPEZAR A MEZCLAR A BAJA VELOCIDAD Y AUMENTAR GRADUALMENTE PARA OBTENER LA TEXTURA DESEADA.

### NUESTRO CONSEJO



### EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

Mezclador



### ENVASADO

Nuestras premezclas VIN'WHIPP están envasadas en bolsas de papeles multicapas de 20 o 25 kg netos. Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

