

Emulgatoren / Stabilisatoren

Crestawhip Emulgator / Stabilisatorgemische wurden in verschiedenen Mischprozessen ausprobiert und getestet, von Planeten-Mischmaschinen bis zu Hochgeschwindigkeits-Dauerbetriebsanlagen. Sie eignen sich für kleinere Backbetriebe oder auch für große Fabrikationsanlagen sowie für die Herstellung aller Kuchen- und Biskuitteigsorten. Die Crestawhip-Produkte erfüllen alle internationalen Kennzeichnungsaufgaben und gesetzlichen Bestimmungen.

AAK Bakery Services: Emulgatoren / Stabilisatoren

Immer wieder ein perfektes Ergebnis

Dank der speziellen Formel der Crestawhip aktivierten Gel-Emulgator-/Stabilisatormischungen von AAK lassen sich immer wieder aufs Neue perfekte Kuchen- und Biskuitteige herstellen. Mit Crestawhip im Kuchenteig lassen sich folgende Vorteile erzielen:

- **Luftigere Teigmasse**
- **Kürzere Schlagzeiten**
- **Feine, gleichmäßige Masse**
- **Gute Konsistenz**
- **Mehr Kuchenvolumen**
- **Längere Haltbarkeit**
- **Rezeptkostensparnisse**

Für jeden Dosierauftrag

Die Crestawhip-Reihe von AAK umfasst ein Sortiment von Standardprodukten, es lassen sich aber auch neue Mischungen auf individuelle Anforderungen abstimmen.

Wir haben es uns zum Ziel gemacht, genau das zu liefern, was benötigt wird - nicht mehr und nicht weniger.



Crestawhip Emulgatoren/ Stabilisatoren

Crestawhip ist sowohl als Gel und in pumpbarer Form lieferbar und für die anspruchsvollen Voraussetzungen bei variierender Rezeptur sowie für die individuellen Bedürfnisse von Backbetrieben rund um den Globus vorgesehen.

Crestawhip 200

Aussehen: weich, weiß, leicht lichtdurchschimmerndes Gel

Universelles Produkt auf Basis zweier Emulgatoren, die für ein gutes Volumen und eine vorteilhafte Teigverarbeitung in einem breiten Anwendungsspektrum sorgen, unter anderem in der Herstellung von Kuchen- und Biskuitwaren sowie von Füllmassen usw.

Crestawhip 225

Aussehen: weich, weiß, pumpbare Paste

Eine pumpfähige Ausführung für automatisierte Großbackbetriebe. Pump- und Messsysteme sind bei Bedarf ebenfalls lieferbar.

Crestawhip 250

Aussehen: konzentriert, weich, leicht lichtdurchschimmerndes Gel

Im Anwendungsbereich mit Crestawhip 200 vergleichbar, als Produkt jedoch konzentrierter und dadurch um einen Anteil von bis zu 30 % weniger als Crestawhip 200 verwendbar, abhängig von den jeweils eingesetzten Mischvorrichtungen.

Crestawhip 450

Aussehen: weich, weiß, leicht lichtdurchschimmerndes Gel

Ein Einzelemulgatorsystem mit überwiegend gleicher Funktionalität wie das Crestawhip 200.

Erfordert lediglich die Kennzeichnung eines Emulgators (E471) und kann daher als "reiner Variante" verwendet werden, sofern dies erforderlich ist.

Bedarfsgerecht zugeschnittene Systeme:

Für Großverbraucher von pumpbaren Crestawhip Emulgator / Stabilisatormischungen können individuelle Produktauftrags- und Messsysteme geliefert werden. Diese werden von unseren AAK Bakery Services Fachtechnikern konstruiert, montiert, installiert und gewartet. Die Systeme reichen von einfachen frei stehenden Geräten bis zu vollständig integrierten, automatisierten und rezeptgesteuerten Anlagen. Alle Systeme können für handfeste Vorteile im Hinblick auf Qualität und Kostenersparnisse sorgen.

AAK Bakery Services – Allgemeines

AAK Bakery Services hat sich dazu verpflichtet, den Auflagen im Hinblick auf Öle und Fette zu entsprechen, die von gewerblichen Bäckereien und Nahrungsmittelherstellern auferlegt werden.

Die Produkte und Serviceleistungen umfassen: Mengenlieferung von Margarinen, Fetten, Backfetten und Emulgatoren; Bereitstellung von Verarbeitungsölen und Auftragsystemen; Planung und Erstellung von Fabrikationsanlagen; technische Betreuung und Abfallverringerung.



www.aakuk.com

Kontakt

AAK UK Ltd.
King George Dock, Hull, HU9 5PX. Großbritannien.
Telefon: +44 (0) 1482 701271 Fax: +44 (0) 1482 709447
E-Mail: uk.info@aaak.com

AAK Bakery Services
Ein Geschäftsbereich der AAK UK Ltd.
Falcon Street, Oldham, Lancashire, OL8 1JU. Großbritannien.
Telefon: +44 (0) 161 652 6311 Fax: +44 (0) 161 627 2346
E-Mail: uk.info@aaak.com