

Emulsionantes / estabilizadores

Las mezclas de emulsionante / estabilizador Crestawhip han sido ensayadas y probadas en procesos de mezcla, desde mezcladoras planetarias tipo banco de trabajo, hasta sistemas de alta velocidad continua. Son adecuadas para uso en panaderías de pequeña escala o plantas de elaboración de gran envergadura, así como, para todo tipo de producción de tarta y bizcocho. Los productos Crestawhip satisfacen todos los requisitos legales de etiquetado mundialmente.

AAK Bakery Services - Emulsionantes / estabilizadores

Resultados perfectos en todo momento

La gama de mezclas de geles emulsionantes / estabilizadores Crestawhip de AAK, ha sido formulada para ayudar a los panaderos a producir tartas y bizcochos perfectos en todo momento. Cuando se incorpora en la masa para tarta, Crestawhip puede ayudar a:

- Mejorar la aireación de la masa
- Acelerar el batido
- Crear una textura fina y uniforme
- Realzar la uniformidad del producto
- Incrementar los volúmenes de la tarta
- Prolongar el periodo de almacenado
- Reducir el coste de las recetas

Para cada aplicación requerida

La gama Crestawhip de AAK consta de productos fabricados en serie, pero se pueden adaptar o fabricar nuevas mezclas para satisfacer requerimientos particulares. Nuestro objetivo es ofrecer, exactamente, lo que se necesita; ni más, ni menos.



Emulsionantes / estabilizadores Crestawhip

Disponibles en formatos de tipo gel y bombeables,

los Crestawhip han sido diseñados para satisfacer los rigurosos requisitos de cada receta y las necesidades individuales de panaderos industriales en todo el mundo.

Crestawhip 200

Aspecto: suave gel blanco ligeramente translúcido

Producto de uso general basado en dos emulsionantes, aporta buen volumen y manejo de la masa en una amplia variedad de aplicaciones, incluyendo la fabricación de tarta y bizcocho, además de cremas de relleno, etc.

Crestawhip 225

Aspecto: pasta bombeable suave y blanca

Versión bombeable del Crestawhip 200 para uso en panaderías de alto volumen y automatizadas.

También pueden suministrarse sistemas de bombeo y dosificación, si se requieren.

Crestawhip 250

Aspecto: concentrado gel suave ligeramente translúcido

Producto de uso similar al Crestawhip 200 pero más concentrado, de modo que puede ser dosificado a un nivel hasta un 30% inferior al Crestawhip 200, en función del sistema de mezcla instalado.

Crestawhip 450

Aspecto: gel suave blanco ligeramente translúcido

Este es un sistema emulsionante individual que ofrece tanta funcionalidad como el Crestawhip 200.

Requiere la declaración de emulsionante individual (E471). Puede ser una opción de "etiqueta más limpia" cuando ésta sea requerida.

Sistemas hechos a medida:

Para usuarios que requieren grandes volúmenes de mezclas de emulsionantes / estabilizadores Crestawhip bombeables, se ofrecen sistemas de dosificación y aplicación del producto, hechos a medida. Estos sistemas son diseñados, construidos, instalados y mantenidos por nuestro equipo de técnicos especializados AAK Bakery Services. La gama de sistemas comprende desde unidades sencillas autónomas, hasta plantas totalmente automáticas e integradas de control de recetas. Todos ellos son capaces de ofrecer beneficios reales en cuanto a la mejora de la calidad y a la reducción de costes.

AAK Bakery Services – Visión global

AAK Bakery Services se compromete a satisfacer los requisitos de grasa y aceite para panificación industrial y fabricantes de alimentos. Entre los productos y servicios que ofrece, se incluyen: el suministro a granel de margarinas, grasas, mantecas y emulsionantes; el suministro de aceites de elaboración y sistemas de aplicación, así como, el diseño y la construcción de equipos de elaboración, asistencia técnica y reducción de residuos.



www.aakuk.com

Contáctenos en:

AAK UK Ltd.
King George Dock, Hull, HU9 5PX Reino Unido
Teléfono: +44 (0) 1482 701271 Fax: +44 (0) 1482 709447
Email: uk.info@aaak.com

AAK Bakery Services
Una división de AAK UK Ltd. Falcon Street, Oldham, Lancashire, OL8 1JU Reino Unido
Teléfono: +44 (0) 161 652 6311 Fax: +44 (0) 161 627 2346
Email: uk.info@aaak.com