

Emulsifiants / Stabilisateurs

Les mélanges d'émulsifiants / stabilisateurs Crestawhip ont été éprouvés dans les processus de mélange, des batteurs-mélangeurs de table aux systèmes continus à haute vitesse. Ils conviennent aux boulangeries artisanales ou industrielles et à la production de tout type de gâteau. Les émulsifiants et stabilisateurs Crestawhip sont en conformité totale avec les normes d'étiquetage et réglementaires du monde entier.

AAK Bakery Services : Emulsifiants / Stabilisateurs

Des résultats parfaits, à chaque fois

La gamme de mélanges d'émulsifiants alpha-gel / stabilisateurs Crestawhip d'AAK a été formulée pour aider les boulangers à produire des gâteaux parfaits à chaque fois. Lorsqu'ils sont incorporés dans une pâte à gâteau, les émulsifiants et stabilisateurs Crestawhip peuvent aider à obtenir :

- Une meilleure aération de la pâte
- Des temps de battage plus rapides
- Une texture fine et uniforme
- Une consistance du produit
- Des volumes de gâteaux accrus
- Une plus longue durée de conservation
- Des économies de coûts sur les recettes

Pour toutes les applications

La gamme Crestawhip d'AAK contient plusieurs produits standard, mais de nouveaux mélanges peuvent être adaptés pour répondre aux besoins individuels. Notre objectif est de fournir exactement ce qui est nécessaire, ni plus, ni moins.



Emulsifiants / Stabilisateurs Crestawhip

Disponibles sous forme de gel et pompable les émulsifiants / stabilisateurs Crestawhip sont conçus pour répondre aux normes exigeantes des variations des recettes, et aux besoins individuels des boulangers commerciaux du monde entier.

Crestawhip 200

Apparence : gel doux, blanc, légèrement translucide.

Produit à usage général à base de deux émulsifiants pour donner un bon volume et une bonne maniabilité de la pâte dans une large gamme d'applications, y compris les gâteaux ainsi que les crèmes de fourrage, etc.

Crestawhip 225

Apparence : pâte douce, blanche, pompable.

Version pompable de Crestawhip 200 pour utilisation dans les boulangeries automatisées à grand volume. Des systèmes de pompage et de dosage peuvent également être fournis sur demande.

Crestawhip 250

Apparence : gel doux concentré, légèrement translucide.

D'une application similaire à Crestawhip 200 mais un produit plus concentré qui peut donc être utilisé à des niveaux jusqu'à 30 % inférieurs à ceux de Crestawhip 200 en fonction des batteurs-mélangeurs en place.

Crestawhip 450

Apparence : gel doux, blanc, légèrement translucide.

Système à émulsifiant unique d'une fonctionnalité très similaire à celle de Crestawhip 200.

Ne requiert la déclaration que d'un seul émulsifiant (E471) et peut donc être une option « étiquette plus propre » le cas échéant.

Systèmes sur mesure:

Pour les utilisateurs de grands volumes de mélanges d'émulsifiants / stabilisateurs pompables Crestawhip, des systèmes d'application et de dosage du produit peuvent être fournis. Ces systèmes sont conçus, construits, installés et entretenus par notre équipe de techniciens spécialisés AAK Bakery Services. Les systèmes vont des systèmes autonomes aux installations automatisées totalement intégrées. Tous sont capables d'offrir de réels avantages en termes de qualité accrue et d'économies de coûts.

AAK Bakery Services – Profil

AAK Bakery Services s'attache à répondre aux exigences des boulangers commerciaux et des fabricants de produits alimentaires en matière d'huile et de graisses. Les produits et les services comprennent : l'approvisionnement en vrac de margarines, graisses, shortenings et émulsifiants ; la fourniture d'huiles de transformation alimentaires et de systèmes d'application ; la conception et la construction d'équipement de fabrication ; une assistance technique et une réduction des déchets.



www.aakuk.com

Contactez-nous

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

AAK Bakery Services
Une division de AAK UK Ltd.
Falcon Street, Oldham, Lancashire, OL8 1JU. Royaume-Uni.
Téléphone : +44 (0) 161 652 6311 Fax : +44 (0) 161 627 2346
Email : uk.info@aaak.com