



Vandelis

Produits pour l'industrie alimentaire

Lkp-3

SPECIFICATIONS STANDARDS

Description du produit:

Le Lkp-3 est une graisse raffinée et partiellement hydrogénée. C'est une graisse ferme avec une courbe de fusion qui imite le beurre de cacao dans certaines franges. Son comportement de fusion raide à pic permet de remplacer le beurre de Cacao dans une recette de production de Végécao (tablette et enrobage). Le Lkp-3 permet également, grâce à au procédé spécifique de production, une excellente stabilité à long terme du produit fini ainsi qu'il évite l'apparition du gout savonneux en bouche. Le LKP-3 ne nécessite pas de tempérage.

Avantages de la Lkp-3:

Le Lkp-3 remplace le beurre de cacao dans les productions de chocolat de couverture, enrobage et végécao de haute qualité. Il permet une excellente fusion du produit fini en bouche et un très bon craquant. Il est également conçu pour permettre une brillance du produit.

Spécification Technique:

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Impuretés: | 0.1% Max |
| F. F. A.: | 0.1% Max |
| - Point de Fusion: | 32-36 °C |
| - Couleur (Lovibond 5.25 inch cell) | Rouge 1.5 Max |
| SFC (%): Méthode par NMR: | |
| - 20°C : | 92 - 94 |
| - 30°C : | 34 - 38 |
| - 35°C : | 1 - 3 |

Vandelis bvba Ambachtsweg 18/9820 MERELBEKE BELGQUIE

TEL: 0032/9 324 40 30 FAX: 0032/ 9-324 40 70

info@vandelis.com

