



Vandelis

Produits pour l'industrie alimentaire

Lkp2

SPECIFICATIONS STANDARDS

Description du produit:

Le Lkp2 est une graisse végétale partiellement hydrogénées. C'est une graisse 100% d'origine laurique. Elle a une texture ferme avec une courbe de fusion qui imite le beurre de cacao dans certaines franges. Son comportement de fusion raide et à pic permet de remplacer le beurre de Cacao dans une recette de production de Végécao (tablette et enrobage). Le Lkp2 permet également, grâce au procédé de mélanges des graisses et huiles, une excellente stabilité à long terme du produit fini ainsi qu'il évite l'apparition du gout savonneux en bouche.

Avantages de la Lkp2:

Le Lkp2 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.:	0.15 Max
- Point de Fusion:	34-38°C
- Couleur (Lovibond 5.25 inch cell)	Rouge 1.0 Max
- Indice de Peroxyde(meq02/kg):	max 1
SFC (%): Méthode par NMR:	
- 35°C :	max 10%

Kerkstraat 108 GENT 9050 Belgique
TEL: 0032/9 324 40 30 FAX: 0032/ 9 324 40 70
info@vandelis.com

