



# Vandelis

Produits pour l'industrie alimentaire

## **Choko-S4M**

### SPECIFICATIONS STANDARDS

#### **Description des Produits:**

La **Choko-S4M** est une graisse hydrogénée à 100% d'origine végétale. Elle ne **nécessite pas de Tempérage**, avec goût et odeur neutres. Le **Choko-S4M** possède une excellente courbe de fusion ce qui permet de fabriquer des produits onctueux et souples.

#### **Application et domaine d'utilisation:**

La **Choko-S4M** est conçue de manière à maintenir une excellente brillance et souplesse du produit fini (tous les produits de chocolat et de pâtisserie). La S4M améliore de manière significative les qualités standards de Végécao et des margarines. En même temps le produit est très recommandé pour les productions d'enrobage chocolatés surtout pour les cakes et gâteaux avec couvertures. La graisse assure une grande stabilité et souplesse aux produits finis.

#### **Données Techniques:**

Indice d'Iode (Wijs) :	48-54
FFA (acides gras libres) :	0,1 Max
Point de Fusion, °C :	36-40
Couleur (Lovibond 5,25" cel) rouge	3,0 Max
Solid Fat Content (typique) :	
20°C :	76-80 %
40°C :	6-10 %

Ambachtsweg 18 Merelbeke 9820 Belgique  
TEL: 0032/9 324 40 30 FAX: 0032/ 9 324 40 70  
[info@vandelis.com](mailto:info@vandelis.com)

