



Vandelis

Produits pour l'industrie alimentaire

Chokosta-35/37

SPCIFICATIONS STANDARDS

Description du Produit:

La **Chokosta** est une graisse végétale raffinée et hydrogénée d'origine laurique. En plus de son goût et odeur neutre, la **Chokosta** est dotée d'une excellente stabilité contre l'oxydation, paramètre important pour les pays chauds.

Application et domaine d'utilisation:

La **Chokosta** est une graisse qui allie à la fois; bonne qualité et compétitivité de prix. Elle est utilisée dans la fabrication de chocolat d'imitation (VEGECAO) et l'enrobage de chocolat, couverture chocolaté de biscuit et de gaufres ou gaufrettes, ainsi que pour les confiseries, le nougat, le caramel.

Données Techniques:

Goût et odeur :	Neutre
FFA (en acide laurique) :	0,1 Max
Point de Fusion :	35,0 – 37,0
Couleur (Lovibond 5,25" cel) rouge	1,0 Max
Indice d'Iode (Wijs) :	2,0 – 6,0

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

