

EMULSOL FW3

DESCRIPCIÓN:

Es un emulsionante especialmente formulado que contiene ácidos grasos alto oleico. Su alto contenido en "OMEGA 3" y "FITOESTEROL" lo convierte en el aditivo "FUNCIONAL" de los "HELADOS FUNCIONALES" tal que adicionado en las cantidades adecuadas cubriría la dosis diaria necesaria.

Dado que es sensible a las altas temperaturas, se sugiere colocar este emulsionante como último ingrediente antes de la pasteurización, para evitar la degradación del OMEGA 3 en la preparación.

DOSIFICACIÓN SUGERIDA:

1 kg/ 100 Kg. de Mezcla Final

MODO DE APLICACIÓN:

Agregar **Emulsol FW3** al final del calentamiento en la pasteurización integrarlo a la mezcla con agitación y enfriar rápidamente el mix helado.

Dejar madurar la mezcla durante 30 minutos antes de pasar por la Fabricadora de Helados. Luego envasar y almacenar en conservadora con temperatura similar al resto de los Helados Normales.

PRESENTACIÓN:

Bidón de 2 Kg y 10 Kg

CONSERVACIÓN:

Mantener el envase cerrado en un lugar fresco y seco **y al abrigo de la luz.**

Vida útil: 6 meses a partir de su fecha de elaboración.