

## FRESH CAKE

Conservateur de la fraîcheur, joue un rôle heureux comme stabilisateur du moelleux dans la fabrication de cakes, génoises, savoies, madeleines, pains de gènes, roulés, macarons, pâtes d'amandes, etc.

### DESCRIPTION

#### Composition / étiquetage

Glucose, lactose, maltodextrine.

#### Propriétés / Avantages technologiques

Poudre non hygroscopique, "FRESH CAKE GALLIA" assure la plasticité du produit fini sans absorber, en excédent, d'humidité extérieure et agit comme :

- stabilisateur du moelleux,
- ralentisseur de moisissures,
- améliorant de la texture, du fondant,
- fixateur de l'arôme.

### UTILISATIONS

#### Dosage

7 % de FRESH CAKE par rapport au poids de farine et 3 % GALLIASORB

#### Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre

Sans modifier vos formules, on incorpore le "FRESH CAKE GALLIA" à la dose de :

- 5 à 10 % du poids de farine mise en oeuvre pour les madeleines, génoises,
- 250g par Kg de sucre pour les cakes.

Associé à notre "GALLIASORB", liquide hexalcool, inhibiteur de moisissures, le "FRESH CAKE GALLIA" voit, par un phénomène de synergie, ses propriétés renforcées et il apporte une solution efficace à vos problèmes de moelleux et de conservation.

### SPECIFICATIONS

#### Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	10 germes par gramme au maximum
Germes anaérobies sulfito-réducteurs	10 germes par gramme au maximum
Levures - Moisissures	100 germes par gramme au maximum

### CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte de 1 Kg net. sac de 25 Kg net.  
 Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.  
 Péréemption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE      1Kgs ⇒ 661A      -      25Kgs ⇒ 662C

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.