ООО «Невская пищевая компания»
(ООО «НПК»)
192283, Санкт-Петербург г, Загребский бульвар, д.35/28, кв. 450
ИНН 7816706001 КПП 781601001
ОКПО 75773205
ОГРН 1207800052866
Тел: 8(812)607-69-90 support@kpi4.ru

Рекомендации по применению комплексной пищевой добавки для приготовления мороженого
CremaVera «База для мороженого»- «Универсальная» арт.927902

Комплексная пищевая добавка для приготовления мороженого ***CremaVera «База для мороженого»- «Универсальная» арт.927902*** представляет собой специально подобранную смесь высококачественных компонентов, которые формируют структуру и консистенцию, гарантирует стабильно высокое качество готового продукта.

Область применения
Приготовление мороженого на предприятиях общественного питания

Дозировка

Содержание жира в мороженом, **%**	Дозировка CremaVera «База для мороженого»- «Универсальная» арт.927902, **%**
20,0	0,25
18,0	0,3
15,0	0,35
12,0	0,45
10,0	0.5
8,0	0,55
6,0	0,6
4,0	0,65

Перед внесением предварительно смешать с сахаром в соотношении 1 к 3.
Базу для мороженого вносят при перемешивании при температуре не выше 50°С и до пастеризации молочной смеси.

Преимущества использования и функциональные свойства:
- Повышается взбитость готового продукта;
- Качество соответствует европейским стандартам;
- Замедляется скорость таяния;
- Замедление роста кристаллов при хранении.
- Возможность производства мороженого высокого качества, в том числе и с растительными жирами
- Маскируются небольшие пороки вкуса, возникающие при применении растительных жиров

Дозировка уточняется в зависимости от рецептуры и особенностей технологического оборудования.

Рекомендуемое время созревания смеси для мороженого не менее 4-х часов.

Пастеризация обязательна.

Хранение смеси: Сухие смеси должны храниться в сухих прохладных помещениях при температуре до 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85%.
Срок годности смеси в оригинальной упаковке 18 месяцев со дня производства.
Срок годности смеси после вскрытия упаковки не более 12 месяцев без изменения условий хранения в закрытом пакете.