



1612 Sofia, Kavarna str. No 8, tel/fax +35929552843, e-mail: info@trivex.org

Kemcool KL

Описание на изделието:

Меко масло за сладкарски и захарни изделия, изготвено от течни фракции на палмовото масло или палмовите ядки.

Приложения:

Kemcool KL е специално изготвено за приготвяне на сложни шоколадови кувертюри за сладолед и други замразени захарни и сладкарски изделия.

Kemcool KL е специално изготвено за приготвяне на пълнежи и кремове за захарни и сладкарски изделия.

KL 24 е подходящо също за приготвяне на течен шоколад.

Характеристики:

С Kemcool се произвежда течен сложен шоколадов кувертюр с нисък вискозитет, който кристализира много бързо при съприкосновение със сладолед или други замразени сладкарски и захарни изделия.

За разлика от кувертюра, приготвен с какаово масло, който е крехък и трошлив, кувертюрът от Kemcool е по-пластичен и ще се топи в устата със сладоледа, придавайки по-добър вкус и приятно усещане в устата.

Препоръчва се Kemcool да се съхранява на хладно и сравнително проветриво място с температура на околната среда под 20°C и влажност под 60%.

Техническа характеристика	KL24	KL24S
Free Fatty Acid (% Palmitic)	0.1% max	0.1% max
Iodine Value (Wijs)	56-66	54-64
Saponification Value	185-205	185-205
Melting Point (AOCS Cc3-25)	16-25°C	26-33°C
Colour (5 – 1/4" Lovibond)	3R+30Ymax	3R+30Ymax

Solid Fat Content (%) By Nuclear Magnetic Resonance:

10C	10 max	26-36
20C	5 max	15 max
30C	1 max	5 max
35C	-	-