



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

SEOCOFIL CBS

(заместител на какаово масло)

Описание на продукта:

Seocofil е абсолютен заместител на какаово масло и е много подходящ за производство на сложни шоколадови продукти като кухи форми, шоколадови бонбони, кувертюри, глазури и др.

Seocofil е високо качествено, не темперирано твърдо масло, извлечено от фракциите на палмово ядково масло. Има отлични микробиологична характеристика. Демонстрира голяма стабилност против окисляване благодарение на ниското съдържание на ненаситени мастни киселини.

Шоколадът, приготвен със Seocofil образува устойчиви кристали при много бързо охлаждане. Има невероятен дълготраен блясък и чудесни свойства на чупене, остава в устата приятен и свеж вкус.

Seocofil е изключително устойчив срещу цъфтеж на масло. Има дълъг срок на годност.

Препоръчва се в рецептите при работа с това масло да се употребява 10-12% какао и мляко на прах.

Техническа характеристика:

Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	0.1 max
Moisture&Impurities (%)	0.1 max
Iodine Value (Wijs)	1.0 max
Slip Melting Point (AOCS Cc3-25)	32-36C
Colour (5 – ¼” Lovibond)	1R +10Ymax

Solid Fat Content (%) By Nuclear Magnetic Resonance:

20C	92 min
25C	82 min
30C	42 min
35C	3 max