



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

SUPERCOCOFAT 8833

Описание на изделието:

Заместител на какаово масло с отлично качество на базата на напълно рафинирано масло от палмови ядки.

Приложения:

Supercocofat се използва като пълен заместител на какаово масло за производство на сложен шоколадов кувертюр, твърд или отлят във форми (кух) и за пресоване.

Сложният шоколад, приготвен с Supercocofat образува устойчиви кристали при бързо охлаждане без темперирание. Количеството на какаово масло според рецептата не трябва да надвишава 5% от общото съдържание на маслото. Затова се препоръчва единствено ниско маслено какао на прах.

Характеристики:

Изделието има отлични вкусови свойства и е мек, с бърза и добра устойчивост срещу цъфтеж на маслото. То показва висока стабилност срещу окисляване.

Supercocofat има подобрена топлинна устойчивост и е особено подходящо за употреба при по-топъл климат. От друга страна Supercocofat е по-подходящо за употреба при по-студен климат.

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

Техническа характеристика:	Supercocofat
Free Fatty Acid (as Lauric)	0.1% max
Iodine Value (Wijs)	1 max
Moisture and Impurities	0.1% max
Melting Point (AOCS Cc3-25)	33-36C
Colour (5 – ¼” Lovibond)	1R max

Solid Fat Content (%) By Nuclear Magnetic Resonance:	
20C	93 min
30C	40
35C	5