



JILK PF

ÜBERSICHT

Jilk PF ist ein palmfreier pflanzlicher Emulgator in pastöser Form. Er ist geeignet für die Anwendung in Bisquitböden, Rouladen, Muffins, Sandkuchen und anderen Massengebäcken. Der Emulgator zeichnet sich durch ein erhöhtes Gebäckvolumen und eine verbesserte Backstabilität aus. Aufgrund seiner Konzentration und der damit verbundenen geringen Dosierung erzielt der Emulgator einen kalkulatorischen Vorteil.

Mehr Informationen zum Thema Alpha-Gel-Emulgator finden Sie [hier](#).



LAGERUNG

kühl und trocken, empfohlen bei 10 - 18 °C



HALTBARKEIT

90 Tage



BESCHAFFENHEIT

Paste



KATEGORIE

Feine Backwaren, Produkte mit besonderer Auslobung, Palmfrei, Alpha-Gel-Emulgatoren



AUSLOBUNGEN

Vegan, Vegetarisch



FERTIGPRODUKT

Brioche, Cookies, Cupcakes, Muffins, Rouladen, Rührkuchen, Tortenböden



FUNKTION

Stabilität, Volumen