

Relleno alto en proteína

¿Por qué usar Nutrilac® CH-4560 y FO-7875?

A fin de aumentar el nivel de proteína en galletas y pastelitos, puede ser necesario incorporar la proteína al relleno y también a la galleta o pastelito.

Una combinación de Nutrilac® CH-4560 y FO-7875 proporcionará un sabor neutro, una textura suave y una excelente sensación al relleno.

El relleno se puede utilizar en un producto altamente proteico, que se beneficiaría de incorporar un relleno respaldado por la declaración de alto contenido de proteína (chequear su regulación local).



Ventajas

- Excelente sabor
- Sensación suave en boca
- Fácil de usar
- Altas cantidades de proteína pueden ser incorporadas

Parámetros de elaboración

- Templar los ingredientes a 20°
- Mezclar todos en una mezcladora Horbart con Espatula
- 30 seg en 1ª velocidad
- 10 min en 3ª velocidad

Ingredientes

Nutrilac® CH-4560	20.00%
Nutrilac® FO-7875	20.00%
Azúcar glas	28.00%
Grasa PF 35°	31.50%
Lecitina	0.50%

Valor Nutricional

Valor energético (kcal)	534 / 100 g
Valor energético (kj)	2232 / 100 g
Proteína	24,89 %
Grasa	30,30 %
Carbohidratos	40,64 %

Arla Foods Ingredients S.A.

Av. Fondo de la Legua 1380 D1640EDS – Martínez Prov. de Bs. As. Argentina Tel. +54 11 4505 5930 Fax +54 11 4505 5960

<http://la.arlafoodsingredients.com>