



## DOROTHY

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Emulsión única que mantiene suavidad y frescura en tortas durante el almacenamiento. Especialmente desarrollado para productos horneados independientemente del contenido de grasa. La adición de este mejorador de tortas hace posible la reformulación de la receta. Las grasas y aceites pueden reducirse hasta el peso de esta adición de mejorador de tortas. Dependiendo de la receta en cuestión, puede ser necesario algún ajuste en el contenido de huevo. Además, también se pueden reducir humectantes tales como glicerol, proporcionando todavía un producto más suave al paladar.

### USO

20 – 40 g/kg del peso total.

### INGREDIENTES

Agua, aceite vegetal, emulsionantes (SIN 471, SIN 481).

### EMBALAJE

**Código**  
IME05-004

**Tamaño**  
5 kg

**Tipo**  
Galón

**Paletización**

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar de 10 - 18°C. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

360 días



### TIPO

Crema



### CATEGORÍA

Emulsionantes, Pastelería