

INGRESAN

G-30 Serie

Diese Produkte sind Kombinationen von speziellen Stabilisatoren, Emulgatoren und teilweise Geliermittel.

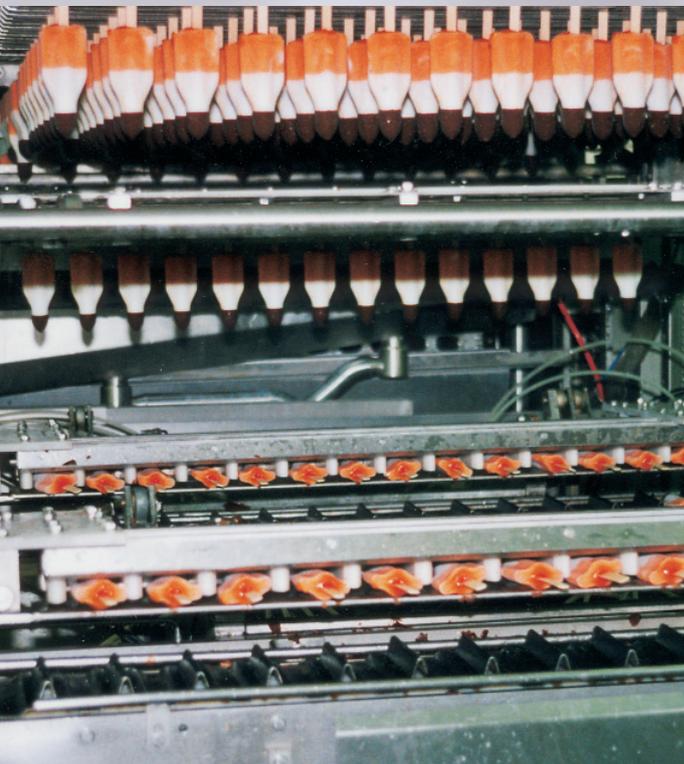
These products are combinations of special selected stabilizers, emulsifiers and partly jelly agents.



INGREMA AG
INGREMA SWISS

INGRESAN

G-30 Serie



Abtropftest / Dropping Test



30 Min.



60 Min.



90 Min.



120 Min.

Anwendung

Die Systeme dieser Serie werden speziell für industriell hergestelltes Wasser-, Sorbet- und Joghurt-Eis mit einem Fettgehalt bis zu 4% (bis PH 2.2 – 2.4) und einem Aufschlag bis 75% eingesetzt.

Eigenschaften

Der Einsatz von Systemen dieser Serie verleihen den Endprodukten eine angenehme Konsistenz, feine Struktur, gutes Mundgefühl und hohen Widerstand gegen Heat-Shock.

Einsatzmenge

Die Dosierungen betragen 0.3 – 0.5%, je nach gewünschtem Aufschlag.

Deklaration

E-471, E-410, E-412, E-466, E-407

Application

The systems of this serie are used for industrially produced water-, sherbet- and yoghurt ice with reduced fat content (up to PH 2.2 – 2.4) with an overrun up to approx. 75%.

Properties

These systems give to the finished products a smooth consistency, fine structur, a good mouth feeling and a high resistance to heat shock.

Addition rate

Depending on the required overrun a dosage of 0.3 – 0.5% is recommended.

Declaration

E-471, E-410, E-412, E-466, E-407



INGREMA AG
INGREMA SWISS

INGREMA AG
Lagerhausstrasse 10
CH-8594 Güttingen
Telefon ++41 71 644 90 00
Telefax ++41 71 644 90 08
info@ingrema.ch
www.ingrema.ch