

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА из Нойсса — сладкий соблазн для сладкой начинки

Начинка - главная составляющая многих кондитерских изделий. Жир образует основную фазу, в которую добавляются различные компоненты. По этой причине физико-химические свойства жиров являются решающими для качества конечного продукта. Такие факторы, как консистенция и текстура, чувство таяния продукта во рту, а также выделение аромата в основном определяются жиром, а именно, процессом их таяния в зависимости от температуры. Цель – быстрое и полное таяние жира во рту и при этом на языке не должен оставаться неприятный привкус. Выбор подходящего жира диктуется конечной консистенцией будущей начинки.

В шоколадных и конфетных начинках часто используют другие жиры, (например, молочные), ореховые и миндальные масла – но консистенция начинки при этом делается мягче. Для предотвращения этого нежелательного процесса необходимо использовать твердые начиночные масла. Мы предлагаем Шоветин 19500 (**Chovetine 19500**) - лауриновый заменитель кокосового масла на базе пальмоядровой фракции. Данный продукт применяется в первую очередь для высококачественной глазури, а также разнообразной конфетной продукции.

Конечный продукт с участием нашего **Chovetine 19500** отличается повышенной жароустойкостью, хорошей твердостью, а также изумительным чувством таяния во рту. Приятно тающая глазурь выделяет при этом великолепный аромат.

Наш девиз: **Ваш успех – это наша цель!**

WALTER RAU Neusser Öl- und Fett AG
Industriestr. 36-40
D-41460 Neuss,
Германия
Tel.: 0049-2131-208-176
Fax: 0049-2131-208-202
info@walterrauag.de
www.walterrauag.de



WALTER RAU
NEUSSER ÖL UND FETT AG

