

Sustituya el huevo

para reducir sus costes al instante





Sencillo método para la sustitución del huevo entero

Presentación de Nutrilac® BK-23005: la última incorporación a nuestra gama de productos sustitutos del huevo.

Nutrilac® BK-23005 se ha formulado especialmente como sustituto del huevo entero líquido y deshidratado en productos de pastelería para garantizar el ahorro y la estabilidad de los costes.

Puede sustituir hasta un 50% de la cantidad de huevo entero sin que ello afecte de manera perceptible a la calidad del producto finalizado. Además, su empleo resulta muy sencillo, ya que se sustituye a partes iguales.

Solo tiene que sustituir el 50% de la cantidad de huevo entero de la receta por el mismo peso de Nutrilac® BK-23005 y obtendrá un ahorro considerable en el coste de sus ingredientes.

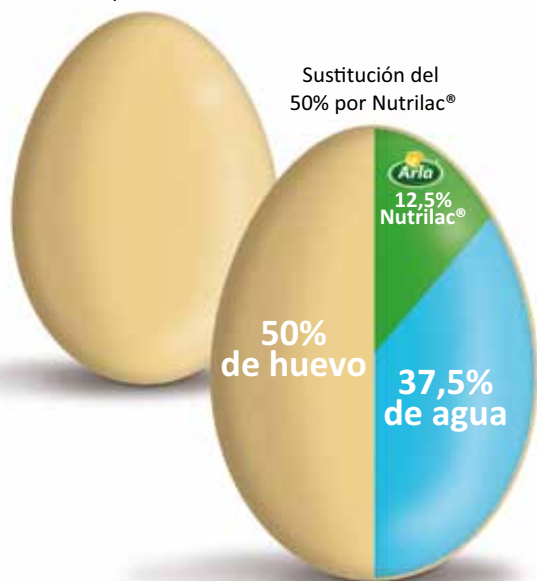
Fácil de usar

En el ejemplo siguiente se indica de manera sencilla cómo utilizar el producto

Uso en una receta tradicional con una sustitución del 50%		
Receta actual	Sustitución de huevo deshidratado	Sustitución de huevo líquido
100 g de huevo	50 g de huevo deshidratado	50 g de huevo líquido
	50 g de Nutrilac®	37,5 g de agua
		12,5 g de Nutrilac®

Sustitución de huevo líquido

Cantidad de huevo líquido actual



Sustitución de huevo en polvo

Cantidad de huevo en polvo



Descripción de Nutrilac® BK-23005

- › Sustituto del huevo entero elaborado con proteínas de suero

Características

- › Sustituye hasta un 50% del huevo entero, ya sea líquido o deshidratado
- › Sustitución a partes iguales
- › Se puede utilizar prácticamente en todos los productos de pastelería
- › Es un producto fácil de implementar en las instalaciones de producción

Ventajas

- › La reducción de los costes es considerable en comparación con el uso de huevos enteros
- › La estabilidad de los costes es mayor en comparación con el uso de huevos enteros
- › Funciona exactamente igual que los huevos enteros en la receta





Apto para una amplia gama de productos de pastelería

Nuestros pasteleros han llevado a cabo estrictas pruebas con numerosos productos de pastelería para perfeccionar la receta de Nutrilac® BK-23005. El producto se ha demostrado apto para la sustitución del huevo en los siguientes tipos de productos:

- › Magdalenas
- › Galletas
- › Bizcochos
- › Pasteles

Para obtener más información, póngase en contacto con su representante local.



Arla Foods Ingredients Mexico, SA de CV
Xochicalco 542
Colonia Veriz Narvarte
Delegación; Benito Juárez
CP 03200
Mexico D.F.
Mexico
ingredients@arlafoods.com

Todos los derechos sobre la información que se incluye en este documento pertenecen a Arla Foods Ingredients P/S. La información es confidencial y no debe revelarse a terceros ni debe ser utilizada por los usuarios, salvo que se obtenga el previo consentimiento por escrito. Las declaraciones que se incluyen en este documento no constituyen un permiso para infringir los derechos de patente o de licencia. La información que se incluye en este documento es fiable a nuestro entender. La finalidad de los detalles que se proporcionan es meramente informativa. Los usuarios deben evaluar los productos para determinar su idoneidad para el propósito específico del usuario y el cumplimiento de la legislación alimentaria pertinente. No se ofrecen garantías expresas ni implícitas.

www.arlafoodsingredients.com