

ZUCCHERO INVERTITO

PASTRY OTHER SUGARS

Ready-to-use and versatile product for use in both pastry and ice cream. It has anti-crystallizing properties. This sugar, with a low caramelization point respect to common sugar, becomes an indispensable ingredient if you need a to give a more intense colour in pastry and bakery products, or to give a better structure and creaminess to an ice-cream keeping them longer.

Easy to mix with liquids and mixtures, with a very high anti-freezing power in order to maintain ice-cream soft and spreadable even if stored at temperatures below -13/-14° C. Its use is highly recommended in mixtures with an excess of dry residues, like chocolate ice-cream or hazelnut and other dried fruit.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030331

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Advantages

Er ist besonders gut in Flüssigkeiten und Teigen dispergierbar und verfügt über eine sehr hohe Frostschutzkraft für weiches und streichfähiges Eis, selbst wenn es bei Temperaturen unter -13/-14 °C gelagert wird. Seine Verwendung ist besonders empfehlenswert in Mischungen mit einem Überschuss an Trockenrückständen, wie Schokoladeneis, Haselnusseis und Eis mit anderen Trockenfrüchten.

Details

Gebrauchsfertiges und vielseitiges Produkt für den Einsatz sowohl in der Konditorei als auch in der Eisdiele. Es hat antikristallisierende Eigenschaften. Dieser Zucker, der aufgrund seines im Vergleich zu gewöhnlichem Zucker niedrigeren Karamellisierungspunktes, wird zu einer unverzichtbaren Zutat, wenn eine stärkere Färbung in Süßwaren



Extraordinary
made simple.

und Backwaren oder eine bessere Struktur und Weichheit von Speiseeis erforderlich ist.

Beschreibung

INVERTZUCKER findet vielfältige Verwendung in der Konditorei und Eisherstellung. Sein im Vergleich zu gewöhnlichem Zucker (Saccharose) niedrigerer Karamellisierungspunkt und die Eigenschaft, nicht zu kristallisieren, machen ihn zu einer unverzichtbaren Zutat, wenn eine stärkere Färbung in Backwaren oder eine dauerhafte Plastizität und Weichheit in Speiseeis erforderlich ist. INVERTZUCKER ist besonders gut in Flüssigkeiten und Teigen dispergierbar.

Denomination

Invertzuckersirup. Trockenmasse 75 % des Gewichts. Invertzuckergehalt 70 Gewichtsprozent in der Trockensubstanz.

Directions for use

Das Produkt ist gebrauchsfertig für alle vielfältigen Anwendungen in der Konditorei und Eiscremeherstellung.



Extraordinary
made simple.