

Batter TE 1219

C. 1219

Descripción

BATTER TE 1219 es una cobertura con características de tempura, formulado con agentes leudantes, perfectamente balanceado para optimizar su adhesión al sustrato, como así también lograr un atractivo "aireado" característico de estos productos.

Aspecto

Polvo fino de color amarillo suave

Ingredientes

Harina de maíz, harina de trigo, almidón modificado, sal fina, pimienta blanca molida, leudantes químicos, lactosuero, especia, almidón.

Especif. Técnica

Cloruros	2,3% ± 0,5
Viscosidad (10°C). Dilución 1 + 1,2	Copa STEIN 10,0 ± 2 seg.
Retenido en Malla 25 ASTM	Máx. 1,0%
<i>Microbiología</i>	
Recuento total	<30.000 ufc/g
Coliformes	<100 ufc/g
E.Coli	Ausencia en 1 g

Acción

Su fórmula equilibrada garantiza una adherencia, viscosidad y pick-up constantes de óptima calidad y rendimiento.

Ventajas

- * Excelente dispersabilidad
- * Excelente crocancia
- * Estabilidad microbiológica
- * Baja absorción de aceite

Modo de Uso

Adicionar bajo agitación constante, 1 kg de BATTER TE 1219 a 1,2 kg de agua bien fría. Continuar con agitación hasta lograr una dispersión homogénea. Dependiendo del pick up deseado, puede variarse la dilución. Se aplica en productos que serán cocidos.

Presentación

Bolsas papel multi pliego con polietileno interno de 25 kg netos

Aprobado por el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) y SENASA - REV.08/13

LA INFORMACIÓN VERTIDA EN ESTE FOLLETO ES, A JUICIO NUESTRO, VERAZ. LOS DATOS Y ASEVERACIONES PRESENTADO SOLO CONSTITUYEN UNA FUENTE DE INFORMACIÓN. NO EXISTEN GARANTÍAS IMPLÍCITAS NI MANIFIESTAS, SALVO LO QUE ESPECÍFICAMENTE SE INDICA EN LOS ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS. PRODUCTO Y ESPECIFICACIÓN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO.

Información Técnica

Oficina Central Y Planta:
Acceso Oeste Km 47.5
(B1748AGH) - Gral. Rodríguez
Buenos Aires - Argentina
Tel +54 11 4588 4600
Fax +54 11 4588 4699