

## Кондитерский жир Эконфе 100% (для вафель)



Алматы, Казахстан

Кондитерские жиры группы «Эконфе» получены методом фракционирования и гидрогенизации растительных масел и жиров; имеют высокую скорость кристаллизации, что позволяет избегать смещения вафельных листов, вытекания начинки при намазке; имеют хорошие характеристики плавления, обеспечивающие готовым изделиям высокие органолептические свойства. Жиры данной группы используются в производстве начинок для вафель, вафельных трубочек, шоколадно-вафельных тортов, начинок для конфет, батончиков, печенья-сэндвич, начинок для рулетов.

- \* «Эконфе 1203-34», по сравнению с остальными жирами данной группы, обладает лучшими аэрационными свойствами, предназначен для производства кремовых и жировых начинок.
- \* «Эконфе 1303-35» обладает оптимальными параметрами твердости, предназначен для производства жировых начинок.
- \* «Эконфе 1403-35» имеет более высокую твердость и скорость кристаллизации среди жиров данной группы, что способствует увеличению производительности линии за счет сокращения времени прохождения изделий через охлаждающий тоннель.

---

Цена: **250** ₸

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Сим Андрей

87788881338

Рыскулова 103 оф.1