STABIFIX F

ESTABILIZANTE NEUTRO LÍQUIDO
PARA NATA

DREIDOPPEL

IREKS

STABIFIX F

Estabilizante neutro líquido para nata, ideal incluso para grandes cantidades de nata montada producidas en cualquier tipo de máquinas.

Reduce tanto la sinéresis (pérdida de líquido o suero) como la oxidación u oscurecimiento de la nata.

Mejora en gran medida la calidad de la nata y la mantiene en perfectas condiciones, como recién montada.

Aporta cremosidad a la nata y un mayor atractivo a los elaborados.

Elaboración rápida y sencilla, es muy fácil de aplicar y su dosificación es económica.

Dosis: 10 g x 1 kg nata montada.

A dosis más altas (con un máximo de 42 g por kg) se puede utilizar también como estabilizante en la elaboración de postres.

Presentación en un práctico y manejable envase de 1 kg.

Para decoración en pastelería (tartas, gofres, postres, etc.) y heladería.

Vegano | Sin gluten | Con certificado kosher | Con certificado Halal.

Ideal para montadoras semiautomáticas y montadoras automáticas en continuo.

En montadoras semiautomáticas, añadir STABIFIX F directamente al recipiente.

En montadoras automáticas en continuo, añadir STABIFIX F a la nata líquida del depósito.

06.22 | 6211452E

IREKS

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

DREIDOPPEL