



Stabilizatör - Emulgatör
Sistemleri
Dondurmalar Ve Sorbeler



Ürün ve İçerik

ÜRÜN KOD	ÜRÜN ÖZELLİĞİ	İÇİNDEKİLER	KULLANIM ORANI
<u>MIXPLOMBİR</u>	Stabilizatör & Emulgatör	Mono-and di-glycerides of fatty acids, Guar gum, Cellulose gum, Carregenan, Locust Bean Gum	%0.4 - %0.8
<u>MIXMARAS</u>	Stabilizatör	Guar gum, Sodium Alginate, Cellulose gum, Locust bean gum	%0.4 - %0.8
<u>MIX SORBE</u>	Stabilizatör	Guar gum, Xanthan gum, Pectin ** standardized with dekstroz	%0.3 - %0.5
<u>MIX ROMA</u>	Stabilizatör	Guar gum, Cellulose gum, Sodium Alginate, Locust bean gum	%0.4 - %0.8
<u>MIX- EXTRUDE</u>	Stabilizatör & Emulgatör	Mono-and di-glycerides of fatty acids, Guar gum, Cellulose gum, Carregenan, Locust bean Gum	%0.5 - %0.8
<u>MIX EKSTRUDE -P</u>	Stabilizatör & Emulgatör	Mono-and di-glycerides of fatty acids, Guar gum, , Locust bean gum, Cellulose gum, Carrageenan	%0.5 - %0.8



Maraş Serisi Geleneksel Dondurmalar ve Meyveli Sütlü Dondurmalar

- ✓ Yoğun Kıvam ve ağız dolgunluğu
- ✓ Uzayan Yapı
- ✓ Yüksek Erime Direnci
- ✓ Hem Dondurmalar hem de düşük havalı meyveli sütlü buzlar

*İsteğe göre sahlep aroması ile birlikte kullanılabilir.

Roma Serisi Standart ve Premium Dondurmalar

- ✓ Yoğun kremli yapılı özel dondurmalar için uygundur.
- ✓ Yüksek Erime Direnci
- ✓ Hem sütlü buz hem de düşük pH meyveli ürünler için uygundur

Ekonomi Serisi Kaplamalı Sütlü Buzlar & Meyveli Buzlar

- ✓ Düşük maliyetli tarifler için kremli ve pürüzsüz doku sağlar
- ✓ Raf ömrü boyunca büzülmeyi önler.
- ✓ Kıvamı iyileştirir ve yüksek hava alan ürünler için iyi erime direnci sağlar

Premium Kaplamalı Dondurmalar

- ✓ Kremli yapı ile ince ve pürüzsüz bir doku yaratır.
- ✓ Yüksek hava oranları ile iyi bir gövde kazandırır.
- ✓ Düşük yağlı karışımlar için uygundur
- ✓ Buz kristallerinin oluşumunu geciktirerek uzun bir raf ömrü sağlar

Sorbeler ve Meyveli Dondurmalar

- ✓ Mükemmel lezzet hissi
- ✓ Meyveler için Taze bir tat hissi verir
- ✓ Düşük pH değerinde stabilize olur
- ✓ Ekstrüde ürünlerde su bağlayıcı özelliği ile kremli bir doku sağlar
- ✓ Raf ömrü boyunca renk ve lezzet kaybını önler
- ✓ Su kristalleşmesini geciktirir





MixMaster
make icecream



MixMaster Gıda
İth.İhr.San.Tic. Ltd.Şti.

GSM: 0090 533 576 5566

İletişim: selma.yavuzarslan@mixmaster.com.tr

Başakşehir / İSTANBUL TURKIYE