

# Piekarnictwo

Aplikacje



IOI Loders Croklaan

*Let's create  
together*



IOI GROUP



rozwiązania  
odporne na  
„siwienie”

uzyskiwanie  
stuktury  
musowo-  
lodowej

tłuszcze  
podkreślające  
smak

dłuższy czas  
przechowy-  
wania

doskonale  
walory  
smakowe

bogate i  
kremowe  
nadzienia

# Tłuszcze do nadzień i dekoracji ciast

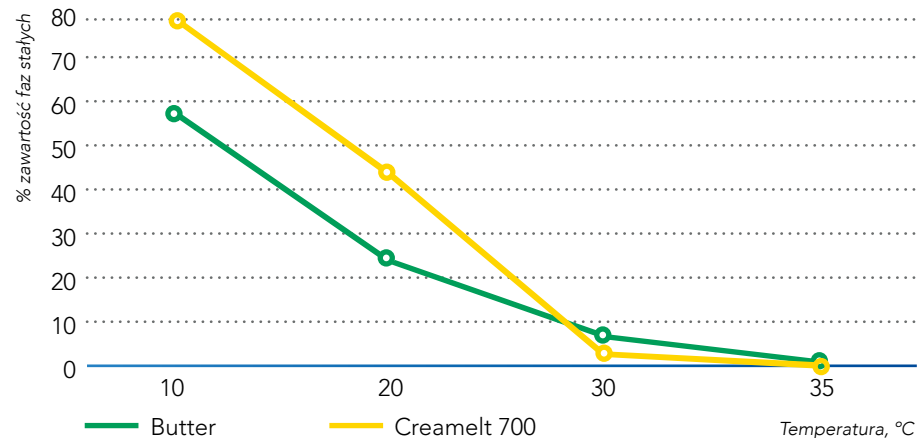
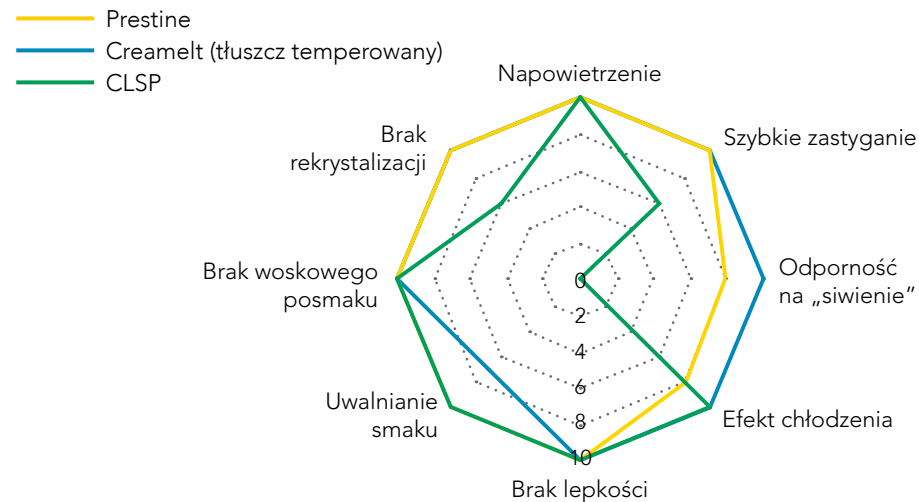
Oferujemy Państwu kompleksową gamę specjalistycznych tłuszczów, spełniających wysokie wymagania w kwestii wrażeń smakowych, procesów produkcji oraz kosztów, umożliwiających wyrób przepysznych nadzień i polew do ciasteczek i ciast. Większość naszych tłuszczów do nadzień i ciast odznacza się doskonałymi parametrami napowietrzania oraz szybkością zastygania. Różne tłuszcze mają różne właściwości, co pozwala zmaksymalizować walory smakowe poszczególnych wyrobów piekarniczych.

Należą do nich:

- odświeżające walory smakowe,
- intensywność uwalnianego smaku,
- tekstura musów i lodów,
- ograniczona zawartość tłuszczów nasyconych,
- właściwości zapewniające odporność na „siwienie”,
- dłuższy czas przechowywania,
- topnienie z efektem chłodzenia

Jeśli poszukują Państwo rozwiązania zapewniającego równowagę między jakością a ceną, oferujemy również uniwersalne, przystępne cenowo produkty zapewniające bogaty, kremowy i długotrwały smak.

- ✓ Creamelt® 700
- ✓ Prestine® 10 & 12F
- ✓ CLSP® 499
- ✓ Biscuitine® DP 8029
- ✓ Biscuitine® 200 & 203
- ✓ Crokvitol® 6613



Profil topnienia tłuszczu Creamelt w porównaniu z masłem przedstawia jego właściwości topnienia z efektem chłodzenia



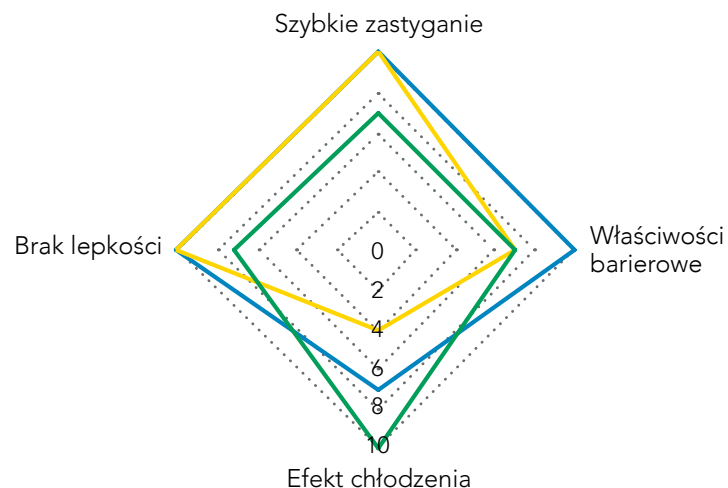
# Tłuszcze barierowe i tłuszcze do polew

*Nasze tłuszcze barierowe oraz tłuszcze do polew odznaczają się szeregiem właściwości podkreślających wizualne i smakowe walory formowanych ciast, nadziewanych ciasteczek i innych produktów, dla których kwestia wilgoci jest bardzo istotna.*

Do właściwości tych należy szybka krystalizacja i brak lepkości dający odpowiedni połysk po rozpyleniu na wyrobie piekarniczym. Z myślą o wyrobach chłodzonych lub mrożonych oferujemy także rozwiązania odpowiednie do przechowywania w chłodzie oraz poprawiające walory smakowe produktów spożywanych w niskich temperaturach. Dysponujemy odpowiednimi rozwiązaniami dostosowanymi do wszelkich rodzajów produkcji i wymogów pod względem kosztów i potrzeb rynkowych.

- ✓ Couva® 850 NH
- ✓ Revel® ST50 & Revel A
- ✓ Biscuitine® 300
- ✓ Cose® R
- ✓ Crokvitol® 6613

- Revel ST50
- Couva 850
- Cose



super  
objętość

możliwość  
obniżenia  
zawartości  
nasyconych  
kwasów  
tłuszczowych

krucha  
struktura

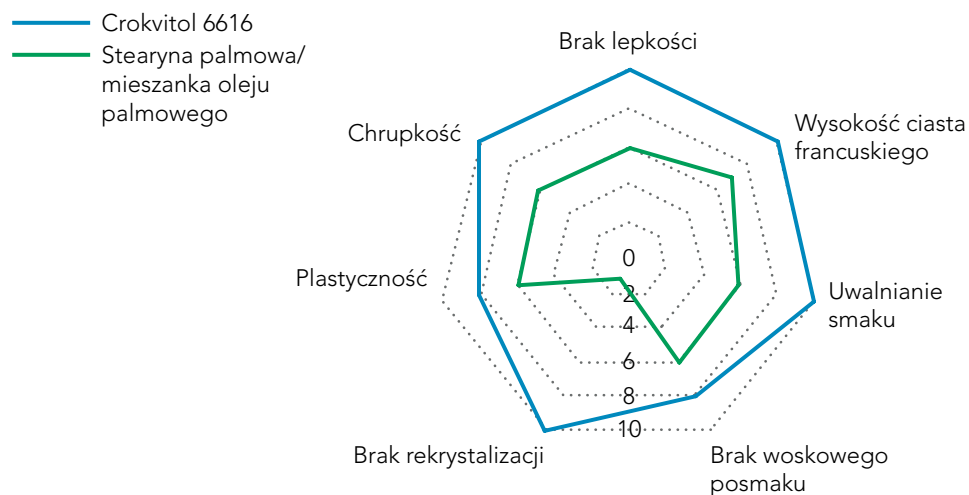
wyśmienite  
uwalnianie  
smaku

czysty profil  
topnienia

# Ciasto francuskie

*Dla uzyskania ciasta francuskiego o wybornym smaku i pięknym wyglądzie oferujemy produkt zapewniający doskonałe wyrastanie ciasta oraz uwalnianie smaku. Ciasto nie jest podatne na rekrystalizację i nie odznacza się woskowym posmakiem. Nasz produkt umożliwia także obniżenie zawartości tłuszczów nasyconych w cieście francuskim w niektórych przypadkach nawet o 70%.*

✓ Crokvitol® 6616



Crokvitol



Inny tłuszcz

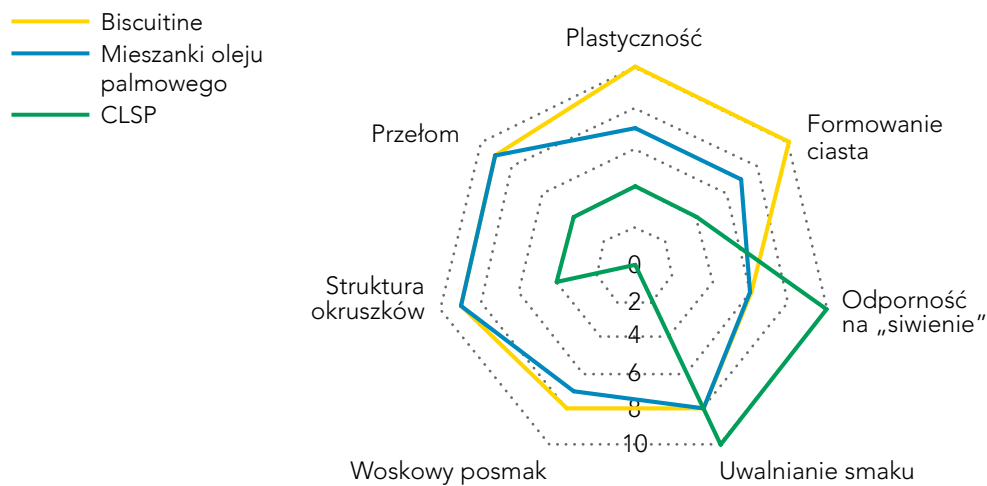




# Ciasteczka

- ✓ Biscuitine® 300
- ✓ CLSP® 499
- ✓ Mieszanki oleju palmowego
- ✓ Biscuitine® DP 7589

Firma IOI Loders Croklaan oferuje doskonałe rozwiązania umożliwiające wytwarzanie lekkich, chrupiących i przepysznych okrągłych, wycinanych lub kruchych ciasteczek. Nasze tłuszcze przeznaczone do tych zastosowań zapewniają szybsze i łatwiejsze formowanie ciasta przy jednoczesnym obniżeniu kosztów i zachowaniu tak ważnych dla konsumentów walorów smakowych. W przypadku okrągłych formowanych ciasteczek ciasto jest bardziej plastyczne i łatwiejsze w obróbce. Oferowane przez nas tłuszcze zapewniają także otwartą strukturę ciasteczek oraz dobre napowietrzenie. W niektórych przypadkach uwalnianie smaku jest lepsze niż w przypadku ciasteczek na bazie masła.





# Ciasta

Aby umożliwić naszym klientom wyrobienie miękkich, wilgotnych ciast zadowalających podniebienia najbardziej wymagających konsumentów, opracowaliśmy ofertę tłuszczów i olejów dostosowanych do różnych wymogów produkcyjnych. Te uniwersalne produkty zapewniają dobre napowietrzenie ciasta, pozwalające uzyskać stabilne wyroby o odpowiedniej strukturze. Możemy je również dostosować do indywidualnych preferencji, aby zapewnić walory smakowe i czas przechowywania zgodne z wymaganiami klientów. Wszystkie powyższe korzyści w połączeniu z doskonałym uwalnianiem smaku czynią z nich najbardziej ekonomicznie opłacalne rozwiązanie do produkcji ciast, którym trudno się oprzeć.

- ✓ CLSP® 499
- ✓ Biscuitine® 200, 203, 500 & 505
- ✓ Mieszanki oleju palmowego

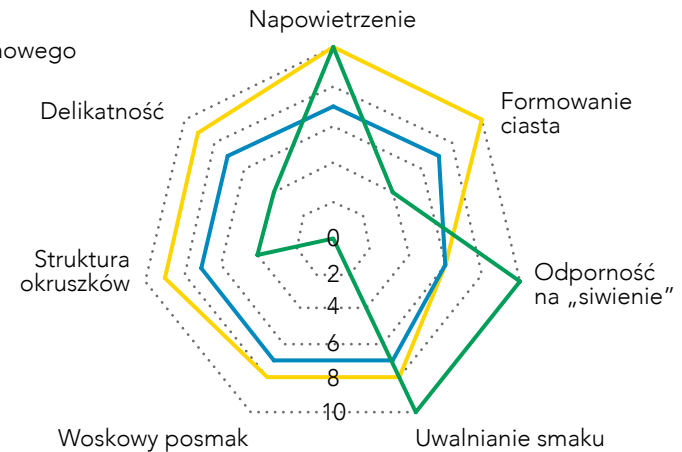


Biscuitine



Inny tłuszcz

- Biscuitine
- Mieszanki oleju palmowego
- CLSP





# Gofry

Jeśli chodzi o wafle, konsumenci cenią wyroby chrupkie na zewnątrz i miękkie w środku. Oznacza to, że ciasto do wyrobu wafli musi mieć jednolitą konsystencję — bez separacji oleju — o strukturze kryształów pozwalającej zapewnić odpowiednie napowietrzenie. Dlatego też opracowaliśmy specjalne mieszanki frakcji oleju palmowego o różnej zawartości tłuszczów nasyconych pozwalające uzyskać wszystkie właściwości decydujące o odpowiedniej konsystencji i wilgotności wafli.

- ✓ Biscuitine 200
- ✓ Mieszanki oleju palmowego
- ✓ Olej palmowy

łatwo  
wyjmowania  
z formy

stabilny  
kształt

utrzymanie  
wilgotnej  
struktury

twarde,  
a zarazem  
wilgotne  
gofry

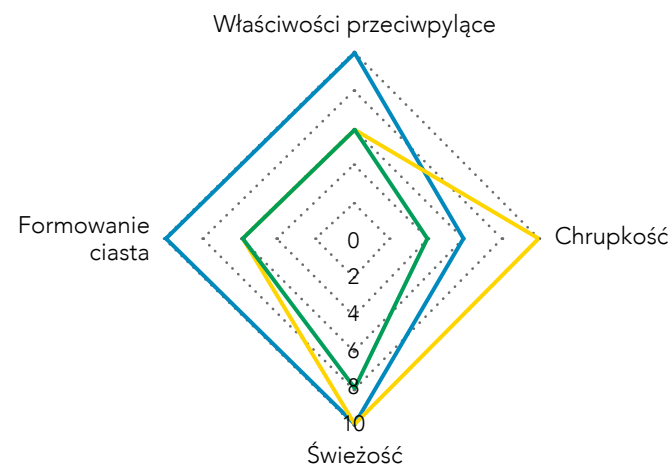


# Polepszacze ciasta do chleba, pizzy i tarty

Robiąc ciasto na chleb, pizzę lub tartę, chcemy, aby końcowy wyrób był lekki i chrupiący, o właściwościach świeżego chleba. Oferujemy tłuszcze topniejące w wysokiej temperaturze w postaci proszku lub płatków, będące w stanie rozbić cząsteczki glutenu na etapie przygotowania ciasta oraz wpływać na działanie skrobi tak, aby zapewnić większą świeżość i dłuższy czas przechowywania wyrobu. Nasze produkty charakteryzują się także oddziaływaniem laminującym, pozwalającym uzyskać chrupiącą teksturę ciasta po upieczeniu — czyli to, czego konsumenci oczekują od dobrej pizzy. Produkty dostępne w postaci proszku odznaczają się także właściwościami przeciwpylącymi.

- ✓ Revel® ST50 & Revel A powder
- ✓ Revel® ST50 & Revel A flakes

- Revel ST 50 Flakes
- Revel ST 50 Powder
- Olej palmowy



# IOI Loders Croklaan

*Let's create  
together*

[www.ioiloders.com](http://www.ioiloders.com)

