



POLEWY PODSTAWOWE

- ▶ Mambo
- ▶ Standard
- ▶ Wyborowa
- ▶ Extra wyborowa
- ▶ Biała
- ▶ Toffi
- ▶ Truskawkowa

POLEWY LAURYNOWE

- ▶ Biała
- ▶ Deserowa
- ▶ Pełnomleczna

POLEWY NA TŁUSZCZACH NIEUTWARDZONYCH

- ▶ Biała
- ▶ Mleczna
- ▶ Deserowa

Cechy produktu:

- ▶ Bardzo dobry połysk i łatwość obróbki (nie wymaga temperowania)
- ▶ Duża odporność na zarysowania
- ▶ Możliwość uzyskania bardzo cienkiej warstwy polewy
- ▶ Łatwo łączy się z innymi tłuszczami

Zastosowanie:

Produkt przeznaczony do oblewania, dekorowania galanterii cukierniczej oraz ozdób cukierniczych, do formowania.

Zalecenia i sposób użycia:

Polewę upłynnić w zbiorniku z płaszczem wodnym zaopatrzonemu w mieszadło. Nie przegrzewać powyżej 55°C.

Temperaturę oblewania dostosować do specyfikacji produkcji. Zalecane temperatury podawania polewy na produkt 40-45°C.

Uwagi:

- ▶ Produkt nie wymaga temperowania
- ▶ Należy unikać bezpośredniego kontaktu polewy z wodą podczas obróbki. Szczególnie należy pamiętać aby narzędzia i naczynia były suche
- ▶ Polewy tego samego typu można mieszać ze sobą w celu uzyskania odpowiedniej barwy
- ▶ Polewa biała doskonale łączy się z barwnikami rozpuszczalnymi w tłuszczach

Informacja logistyczna:

- ▶ Opakowanie jednostkowe: worek 15 kg
- ▶ Na palecie 705 kg

Przechowywanie:

- ▶ Polewa zestalona (płatki lub talarki): do 20°C, wilgotność względna < 75%
- ▶ Okres przydatności do spożycia: od 9 do 12 miesięcy od daty produkcji

Poza naszymi standardowymi wyrobami, możemy skomponować produkty spełniające Państwa indywidualne oczekiwania. Istnieje możliwość przeprowadzenia pokazu wykorzystania produktów firmy Wiepol u zainteresowanych klientów.

Certyfikaty:

Posiadamy certyfikat BRC i HACCP. Produkujemy wyroby z certyfikatem RSPO.



BASIC COATINGS:

- ▶ Mambo
- ▶ Standard
- ▶ Wyborowa
- ▶ Extra wyborowa
- ▶ White
- ▶ Toffee flavoured
- ▶ Strawberry flavoured

COATINGS WITH LAURIC FATS

- ▶ White
- ▶ Dark
- ▶ Milk

COATINGS WITH NON-HYDROGENATED FATS

- ▶ White
- ▶ Dark
- ▶ Milk

Product features:

- ▶ Easy processing and liquefaction, strong gloss (does not require tempering)
- ▶ High scratch resistance
- ▶ Possibility of obtaining a very thin coating layer
- ▶ Tolerates the addition of other fats easily

Application:

The product is intended for coating, decorating, moulding various types of confectionery.

Recommendations and method of use:

Liquefy the coating in a container with a water jacket equipped with a stirrer. Do not

overheat above 55°C. The temperature of the coating should be adjusted to the specificity of production. Recommended temperature of pouring the coating on the product is 40-45°C.

Comments:

- ▶ Does not require tempering
- ▶ Avoid direct contact of the coating with water during processing. Remember to keep the utensils dry before use
- ▶ Coatings of the same type can be mixed together to obtain the right colour
- ▶ White coating combines perfectly with fat-soluble colorants

Logistic information:

- ▶ Flakes or drops in 15 kg paper bag with plastic liner
- ▶ 705 kg on one palette

Storage:

- ▶ up to 20°C, relative humidity: < 75%
- ▶ Minimum shelf life: 9 to 12 months from production date

In addition to our standard offer, we can create products that meet your individual needs. It is possible to conduct a presentation at the premises of our potential clients to show how our products could be used.

Certifications:

BRC Certificate, HACCP Certificate.
Our products can be RSPO-certified.