

# Chantypak

**BAKO**DANMARK

Mød vores  
nyeste medlem:  
**Chantypak**



**Puratos**  
Reliable partners in innovation

# Sødet og smag af vanilje

Chantypak er vores nyeste medlem inden for vegetabiliske fløder. Chantypak er sødet og differentierer sig med sin lækre smag af vanilje.

Den giver en fantastisk blød fornemmelse i munden og dens alsidighed gør den nem og rar at arbejde med i dine kager eller dekorationer. Du har et utal af muligheder.

Brug den som fyldning, topping, base til mousser eller måske et alternativ til den velkendte fløde.

## Produkt fakta

- ✓ Bäko varenr: 211007
- ✓ Emballage: 12 x 1 L
- ✓ UHT steriliseret
- ✓ Klar til piskning
- ✓ Holdbarhed, uåbnet: 9 mdr. mx. 20°
- ✓ Holdbarhed, åbnet: 3 dage
- ✓ Brug: Ren eller blandet med fløde

## Økonomisk fakta

- ✓ Efter piskning, giver Chantypak 3,5 gange udbytte af den originale volume.

## Ernærings fakta

- ✓ 26 % fedt
- ✓ Indeh. 50% mindre fedt end fløde
- ✓ 12 % sukker
- ✓ Fri for kolesterol

## Sådan bruger du Chantypak

| Produkt                                      | Anvendelse                                             |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Flødekager/ Lagkage                          | Piskes og blandes med fløde 1:1 eller i ønsket forhold |
| Cremer                                       | Piskes og blandes med creme i ønsket forhold           |
| Fromage                                      | Erstatter fløde eller blandes med fløde 1:1            |
| Mousser, ganache, glaze, creme anglaise osv. | Erstatter letpisket fløde og/eller mælk ift. recept.   |

# Festipak



# Usødet vegetabilsk fløde

Festipak er en usødet vegetabilsk fløde, som kan bruges i både søde og salte applikationer, med den store fordel at den er meget varmestabil. Brug Festipak til dine kolde tørkager eller som din kogte fløde i søde mousser, salte supper og saucer. Festipak vil tilføje en cremet lækker fornemmelse til dine opskrifter.

## Produkt fakta

- ✓ Bäko varenr: 214345
- ✓ Emballage: 12 x 1 liter
- ✓ UHT steriliseret
- ✓ Klar til piskning efter 12 timers køl
- ✓ Fryse-optønings stabil
- ✓ Holdbarhed, uåbnet: 9 mdr. max. 20°
- ✓ Holdbarhed, åbnet: 3 dage
- ✓ Brug: Ren eller blandet med fløde

## Økonomisk fakta

- ✓ Efter piskning, giver Festipak 3,5 gange udbytte af den originale volume.

## Ernærings fakta

- ✓ 27 % fedt
- ✓ Ingen tilsat sukker
- ✓ Fri for kolesterol

## Sådan bruger du Festipak

| Produkt                                      | Anvendelse                                             |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Flødekager/ Lagkage                          | Piskes og blandes med fløde 1:1 eller i ønsket forhold |
| Cremer                                       | Piskes og blandes med creme i ønsket forhold           |
| Fromage                                      | Erstatter fløde eller blandes med fløde 1:1            |
| Mousser, ganache, glaze, creme anglaise osv. | Erstatter letpisket fløde og/eller mælk ift. recept.   |
| Tørkager                                     | Erstatter smørcreme                                    |
| Bagte tærter (søde og salte)                 | Erstatter fløde og/eller mælk ift. recept              |
| Supper, saucer o.l                           | Erstatter fløde                                        |

# Whippak

**BÄKO** DANMARK



**Puratos**  
Reliable partners in innovation

# Sødet og god volume

Whippak er en multi-funktionel vegetabilsk fløde med en neutral smagsprofil og en meget cremet mundfornemmelse. Whippaks meget gode piskestabilitet resulterer i en super god volume og tilføjer noget ekstra hold til din fløde. Den er perfekt til at lave dine egne fyldninger, som for eksempel en lækker blød chokolademousse.

## Produkt fakta

- ✓ Bäko varenr: 213046
- ✓ Emballage: 12 x 1 liter
- ✓ Fantastisk stabilitet efter piskning
- ✓ UHT steriliseret
- ✓ Klar til piskning efter 12 timer på køl
- ✓ Fryse-optønings stabil
- ✓ Holdbarhed, uåbnet: 9 mdr. max. 20°
- ✓ Holdbarhed, åbnet: 3 dage
- ✓ Brug: Ren eller blandet med fløde

## Økonomisk fakta

- ✓ Efter piskning, giver Whippak 3,5 gange udbytte af den originale volume.

## Ernærings fakta

- ✓ 26 % fedt
- ✓ 12 % sukker
- ✓ Fri for kolesterol

## Sådan bruger du Whippak

| Produkt                                      | Anvendelse                                             |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Flødekager/Lagkage                           | Piskes og blandes med fløde 1:1 eller i ønsket forhold |
| Cremer                                       | Piskes og blandes med creme i ønsket forhold           |
| Fromage                                      | Erstatter fløde eller blandes med fløde 1:1            |
| Mousser, ganache, glaze, creme anglaise osv. | Erstatter letpisket fløde og/eller mælk ift. recept.   |