

# Millac

## Gold

مذاق  
جديد ومحسن

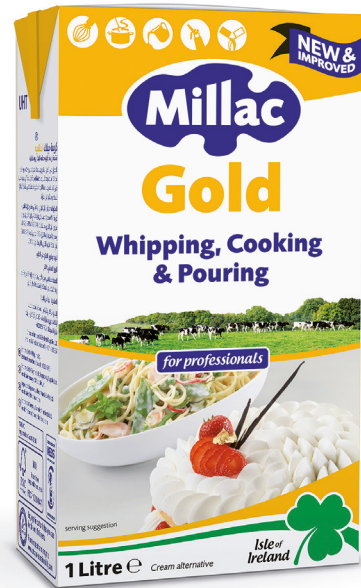
أفضل نصيحة للطهاة للاستفادة بشكل  
أكبر من كريمة ميلاك جولد



### إنتاجية متزايدة

عندما تكون معززة بالحليب سوف تنتج ما يصل  
إلى 3.8 لتر من الكريمة المخفوقة لكل لتر، مع  
توفير في التكلفة يصل إلى 30% بالمقارنة  
بأي نوع كريمة آخر في السوق

- توفر لك قيمة أفضل لما تنفقه من مال ومزايا أفضل
- كريمة شريطية وناعمة مخفوقة لأقصى درجة تتميز بالثبات  
في الإناء لمدة 8 ساعات ويمكن إعادة خفقتها بنسبة 100%،  
ومن ثم فلن يكون هناك أي فاقد
- كريمة صلبة ومخفوقة حتى أقصى درجة، تتميز بالثبات في  
كيس التنقيط لمدة 12 ساعة وعلى الكيك لمدة 48 ساعة
- لا يحدث انفصال للماء، كما أن الدهون لا ترتفع، ولا يحدث  
تغيير في اللون، فضلاً عن ثبات درجة الحموضة
- مثل كريمة الألبان تماماً في المظهر والمذاق،  
ولكن أدائها أفضل



**Pritchitts**  
A Lakeland Dairies Company

Isle of  
Ireland



# زيادة إنتاجية ميلاك جولد

يمكن خفق ميلاك جولد بمفردها من العبوة ولكن يمكن أيضاً تحسينها بشكل أكبر لتحسين إنتاجيتها وربحيتها.



3 يتم مزجها بسرعة متوسطة لمنع الطرشة لمدة 3 دقائق تقريباً، ثم بالسرعة الكاملة حتى تصبح سميكة بالقوام المطلوب



2 يمكن تجميع كل المكونات في إناء الخلط بنسبة لتر واحد من ميلاك جولد إلى 250 ملل حليب و 40 جم سكر \*



1 يمكنك زيادة إنتاجية ميلاك جولد إلى 3.8 لتر كريمة مخفوقة بإضافة 2 من المكونات البسيطة:



6 كريمة ميلاك جولد المعززة هذه يتم خفقتها أكثر من أي كريمة ألبان عادية بنسبة 35% لا يحدث انفصال للماء، والدهون لا ترتفع، فضلاً عن ثبات درجة الحموضة، القوام والمظهر والمذاق مثل كريمة الألبان ولكن الأداء أفضل



5 سوف يصل المنتج إلى أقصى درجة ممكنة من الصلابة خلال 10-12 دقيقة تقريباً عند سرعة 140-160 لفة في الدقيقة\*\*  
الكريمة صلبة وتظل ثابتة في كيس التنقيط لمدة 12 ساعة وعلى الكيك لمدة 48 ساعة



4 سوف يصل المنتج إلى أقصى درجة من النعومة خلال 8 دقائق تقريباً عند سرعة 160-140 لفة في الدقيقة\*\*  
في المرحلة الشريطية والمرحلة الناعمة، تصل مدة الثبات في الإناء إلى 12 ساعة، ويمكن إعادة خفقتها، مما يعني عدم وجود فاقد

\* في إناء مزج سعته 4.6 لتر وفقاً لمعيار الصناعة يجب أن تكون النسبة 500 ملل من ميلاك جولد زائد 125 ملل حليب و 20 جم من السكر  
\*\* حسب حجم الإناء والكمية التي يتم خفقتها



ليكلاند ديرى سيلز ليمتد، كليشاندرار، كو كافان، أيرلندا  
مكتب المبيعات: +44 20 8290 7020 international@pritchitts.com  
www.pritchitts.com

