



#### POLEWY O SMAKACH:

- ▶ Cytrynowa
- ▶ Czekoladowa
- ▶ Guma balonowa
- ▶ Malinowa
- ▶ Pomarańczowa
- ▶ Toffi
- ▶ Truskawkowa
- ▶ Zielone jabłuszko

#### Cechy produktu:

- ▶ Łatwość obróbki i upłynniania
- ▶ Nie wymaga temperowania
- ▶ Tworzy skorupkę na powierzchni
- ▶ Możliwość regulowania grubości polewy (w zależności od temperatury i sposobu oblewania)

#### Zastosowanie:

Produkt przeznaczony do oblewania lodów metodami zanurzania lub natrysku

#### Zalecenia i sposób użycia:

Polewę upłynnić w zbiorniku z płaszczem wodnym zaopatrzonym w mieszadło.

Nie przegrzewać powyżej 50°C.

Po kilku sekundach polewa twardnieje umożliwiając proces konfekcjonowania.

#### Uwagi:

- ▶ 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:

- ▶ Wiadra plastikowe 1,2 kg, 3 kg lub 12 kg

#### Przechowywanie:

- ▶ Do 18°C, wilgotność względna < 75%
- ▶ Okres przydatności do spożycia: 18 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



---

#### COATINGS WITH FOLLOWING FLAVOURS:

- ▶ Lemon
- ▶ Chocolate
- ▶ Bubble gum
- ▶ Raspberry
- ▶ Orange
- ▶ Toffee
- ▶ Strawberry
- ▶ Green apple

---

#### Product features:

- ▶ Easy processing and liquefaction
- ▶ Does not require tempering
- ▶ Creates a shell on the surface
- ▶ Ability to adjust the thickness of the coating (depending on the temperature and the method of coating)

---

#### Application:

The product is intended for coating ice cream by dipping or spraying.

---

#### Recommendations and method of use:

Liquefy the coating in a container with a water jacket equipped with a stirrer. Do not overheat above 50°C. After a few seconds the coating hardens to allow the confection process.

---

#### Comments:

- ▶ 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 color
- ▶ White coating combines perfectly with fat-soluble colorants

---

#### Logistic information:

- ▶ Plastic buckets: 1,2 kg, 3 kg, 12 kg

---

#### Storage:

- ▶ Up to 18°C, relative humidity: < 75%
- ▶ Minimum shelf life: 18 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.