

MONIKÄYTTÖISET KANANMUNAJAUHEET

Tuotteiden käyttö perinteisten kuorellisten kananmunien sijaan pienentää hävikkiä, jätettä ja tilantarvetta sekä parantaa ruoanvalmistuksen hygieniää ja turvallisuutta. Tuotteiden toiminnalliset ominaisuudet, laatu ja säilyvyys, ovat erinomaiset, sillä raaka-aine käsitellään pastörointilaitteiston avulla, joka on ainoa laatuaan koko Skandinaviassa.

KOKOMUNAJAUHE WEP 105 (0620)

Leivontaan, makkaroihin, jauhelihatuotteisiin, laattikoruokiin, kasvisohukaisiin, munakkaisiin, piirakoihin, leivitykseen.

Sekoitusuhde: 1 kg kananmunajauhetta lisätään 3 kg:aan vettä. vastaa 4 kg kokomunamassaa.

Ainesosat: pastöroitu, spraykuivattu kananmunamassa.

Säilyvyys: kuivassa ja viileässä 1 vuosi valmistuspäivästä.

Pakkaukoot: 15 kg säkki, sisällä polyeteenimuovipussi

VALMISRUOKIIN
JA
LEIVONTAAN

Saatavana erikoistilauksesta myös kotimaisista vapaan kanan munista tai luomumunista valmistettua kokomunajauhetta.



KANANMUNAJAUHE A4 (234)

Wienerleipiin, munkkeihin ja leivonnaisiin, joissa vaaditaan hyvät paisto-ominaisuudet. Valmistettu kuivausprosessilla, jossa munankeltuainen, munanvalkuainen ja sokeri on kuivattu yhdessä. Näin on saatu aikaan parhaat mahdolliset toiminnalliset ominaisuudet.

Sekoitusuhde: 325 g kananmunajauhetta+780 g vettä = 1 kg kokomunamassaa, jossa 105 g sokeria (vähennä sokerin määrä reseptistä tarpeen mukaan)

Ainesosat: kananmunajauhe (67 %), sokeri, happamuudensäätöaine.

Säilyvyys: kuivassa ja viileässä 8 kuukautta valmistuspäivästä

Pakkaukoot: 20 kg säkki, jossa polyeteeni sisäpinta.

LEIVONNAISIIN
JA
JAUHESEOKSIIN



VALKUAISJAUHE VAAHTOAVA 115 EWP (0216)

Marenkeihin, hyödykkeisiin, jäädykkeisiin, kohokkaisiin.

Kananmunanvalkuaista jauheena, vaahtoa hyvin. Pastöroitua – ei salmonellariskiä.

Sekoitusuhde: 1kg valkuaisjauhetta + 10 kg vettä = 11 kg valkuaismassaa = 300 munanvalkuaista

Ainesosat: pastöroitua spraykuivattua munanvalkuaista, trietyylisitraatti (vispausaine), happamuudensäätöaine.

Säilyvyys: Kuivassa ja viileässä 2 vuotta valmistuspäivästä.

Pakkaukoot: 15 kg säkki, jossa polyeteeni sisäpinta.

JÄÄDYKKEISIIN,
KONDITORIA-
TUOTTEISIIN



VALKUAISJAUHE SITOVA, 124 EWP (0455)

Puuroon, laattikoruokiin, liharuokiin, makkaroihin, kasvisohukaisiin, piirakoihin, leivonnaisiin. Hyvät sidontaominaisuudet. Pastöroitua – ei salmonellariskiä, säilyvä, erinomainen elintarviketeollisuudessa.

Sekoitusuhde: 1 kg valkuaisjauhetta + 10 kg vettä = 11 kg valkuaismassaa = 300 munanvalkuaista.

Ainesosat: pastöroitua spraykuivattua munanvalkuaista, happamuudensäätöaine.

Säilyvyys: kuivassa ja viileässä kaksi vuotta.

Pakkaukoot: 15 kg säkki, jossa polyeteeni sisäpinta.

LIHARUOKIIN,
LEIVONNAISIIN



VALKUAISJAUHE SITOVA, VAPAA (SUOMI)

Laattikoruokiin, liharuokiin, makkaroihin, kasvisohukaisiin, piirakoihin, leivonnaisiin sekä rikastamaan ruokien proteiinipitoisuutta. Hyvät sidontaominaisuudet. Pastöroitua – ei salmonellariskiä, säilyvä. Elintarviketeollisuuteen, leipomoihin ja suurkeittäisiin

Käyttöohje: 1 kg valkuaisjauhetta + 10 kg vettä.

Ainesosat: Kananmunanvalkuainen vapaan kanan munista. Munien alkuperämaa Suomi

Säilyvyys: kuivassa ja viileässä kaksi vuotta.

Pakkaukoko: 25 kg pahvilaatikko PE-sisäpussilla.

SUOMALAISISTA
MUNISTA!



MAYO-MAX 399 (4026)

Majoneesin ja salaattinkastikkeiden valmistukseen. Ainutlaatuisen valmistustekniikan ansiosta paremmat emulgointiominaisuudet kuin tavallisella keltuaisjauheella. Lopputuotteeseen saadaan kiinteämpi rakenne tai annostusmäärää voidaan laskea jopa 30 %. Entsyymikäsitellyn ansiosta majoneesi on lämpökäsitellynkestävää. Erikoistilauksena saadaan myös luomuna tai vapaan kanan munista valmistettuna.

Saatavana myös luomuna.

Sekoitusuhde: 40 g jauhetta + 60 g vettä vastaa 100 g keltuaismassaa ja 2,6 % suolaa ja 1,2 % maltodekstriiniä

Ainesosat: Kananmunan keltuaisjauhe (88 %), suola, maltodekstriini, paakkuuntumisenestoaine (E551)

Pakkaus: 15 kg paperisäkki, jonka sisäpuoli polyeteeniä.

Säilytys ja säilyvyys: kuivassa ja viileässä. 15-20 °C:ssa 8 kk valmistuspäivästä.

SALAATTEIHIN,
MAJONEESIIN



KYSY MYÖS KOTIMAISISTA
VAPAAAN KANAN MUNISTA
VALMISTETTUA KOKOMU-
NAJAUHETTA

MYynti/SALES:

Munax Oy, Torikantie 5
23800 Laitila, Finland
p. +358 (2) 858 3439
foodservice@munax.fi
munax.fi

KELTUAISJAUHE 112

Ruokiin, leivontaan, kastikkeisiin ja jäätelöön. Kananmunankeltuaista jauheena. Pastöroitua – ei salmonellariskiä, säilyvä, erinomainen elintarviketeollisuudessa.

Sekoitusuhde: 1 kg jauhetta, 1 kg vettä

Ainesosat: pastöroitua spraykuivattua munankeltuaista.

Säilyvyys: kuivassa ja viileässä 1 vuosi.

Pakkaukoot: 20 kg säkki, jossa polyeteeni sisäpinta.

JÄÄTELÖIHIN,
KASTIKKEISIIN

KYSY!

RASVAJAUHE LF70 (2312)

Spraykuivattua kasvirasvaa. Kerman ja voin tilalle tai rasvajatkeeksi keittoihin.

Ainesosat: kasvirasva (70 %), maltodekstriini, modifioitu tärkkelys, sitruunahappo (E330).

Säilyvyys: kuivassa ja viileässä, alle normaalin huonelämpötilan, käytettävä 8 kuukauden kuluessa valmistuspäivästä.

Pakkaukoot: 20 kg säkki, jossa polyeteeni sisäpinta.

KEITTOIHIN JA
KASTIKKEISIIN

