



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Caesar Salad Dressing

featuring Eggstend 220

Formula - pourable	% by Weight
Canola Oil	48.00
Garlic	1.19
Anchovy Paste	.63
Parmesan Cheese	11.20
Salt	.63
Pepper	.20
Mustard Powder	.10
Sugar	1.25
Eggstend 220	3.28
Water	9.82
Lemon Juice	11.25
White Vinegar	11.25
Worcestershire Sauce	1.10
Tabasco Sauce	.10
Total	100.00

Procedure

- Blend oil with crushed garlic and anchovy paste in a food processor for 2 minutes
- In a separate container blend all dry ingredients together
- Combine all wet ingredients, add to food processor and blend for 2 minutes
- Spoon in dry ingredients and continue blending until smooth and creamy

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

BULLETIN # 54
Version # 2.0

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.



Parmalat Canada Inc.
Technical Centre
65 Bathurst Street
London ON N6B 1N8 Canada
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400
Toll Free: 877-891-0811
www.parmalat-ingredients.com
ingredientsinfo@parmalat.ca

Caesar Salad Dressing

Pourable

Control

Formula - pourable	% by Weight
Canola Oil	48.00
Garlic	1.19
Anchovy Paste	.63
Parmesan Cheese	11.20
Salt	.63
Pepper	.20
Mustard Powder	.10
Sugar	1.25
Liquid Egg Yolk	13.10
Lemon Juice	11.25
White Vinegar	11.25
Worcestershire Sauce	1.10
Tabasco Sauce	.10
Total	100.00

Procedure

- Blend oil with crushed garlic and anchovy paste in a food processor for 2 minutes
- In a separate container blend all dry ingredients together
- Combine all wet ingredients, add to food processor and blend for 2 minutes
- Spoon in dry ingredients and continue blending until smooth and creamy

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.