



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

Pumpkin Pie

featuring Eggstend 300

Formula	% by Weight
Cloves / Mace	0.02
Nutmeg	0.03
Ginger	0.06
Cinnamon	0.24
White Granulated Sugar	23.00
Salt	0.33
Flour	2.24
Eggstend 300	2.50
Water	7.50
Evaporated Milk	24.20
Pumpkin Puree	39.88
Total	100.00

Procedure

- Place all spices, sugar, salt, flour and **Eggstend 300** into a Hobart type mixer and blend on low for 1 minute.
- Add pumpkin, milk and water, continue to blend on low for 1 minute. Scrape edges.
- Pour into pie or tart shells.
- Bake at 400°F for 10 minutes, reduce heat to 325°F and bake for 20-40 minutes depending on the size of pie.

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 # 41
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

Pumpkin Pie

Control

Formula	% by Weight
Cloves / Mace	0.02
Nutmeg	0.03
Ginger	0.06
Cinnamon	0.24
White Granulated Sugar	23.00
Salt	0.33
Flour	2.24
Evaporated Milk	24.20
Pumpkin Puree	39.88
Liquid Whole Eggs	10.00
Total	100.00

Procedure

- Place all spices, flour, sugar and salt into a Hobart type mixer and blend on low for 1 minute.
- Add pumpkin and milk, continue to blend on low for 1 minute. Scrape edges.
- Add egg and mix on low until well blended. Scrape edges.
- Pour into pie or tart shells.
- Bake at 400°F for 10 minutes, reduce heat to 325°F and bake for 20-40 minutes depending on the size of pie.

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.