Creative Enzymes®

バター脂肪用酵素ブレンド

Cat. No. DAI-1215

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	それは、ハードチーズとソフトチーズのバター脂肪を修正し、揮発性および非揮発性の風味豊かな脂肪酸を放出し、乳製品の風味を強化します。
用途	バター脂肪の改良
別名	バター脂肪; バター脂肪を修正する; 硬質および軟質チーズ; 乳製品の風味を高める酵素; 乳製品; 食品風味; 軟質チーズ; 硬質チーズ; バター脂肪用酵素ブレンド; DAI-1215

製品情報

外□	問い合わせる

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。