Creative Enzymes®

修飾用酵素ブレンド

Cat. No. DAI-1216

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ミルクとバター脂肪を風味豊かな脂肪酸に□えるために使用され、ハードチーズとソフトチーズにクリーミーな食感と豊かな風味を与えます。
用途	ミルクとバター脂肪の改良
別名	修正; クリーミーな食感を与える; クリーミーな食感の酵素; 牛乳とバター脂肪を修正; 乳製品酵素; 牛乳; バター脂肪; クリーミーな食感; 修正用酵素ブレンド; DAI-1216

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）。