

バターパウダー

Cat. No. CEFX-446

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明 バターパウダーは、高い安定性を持つスプレードライバターの配合で、長い保存期間、制御さ

れた放出、そして取り扱いやすさを実現しています。マイクロカプセル化プロセスは、バターの香り、風味、脂肪分を保護し、冷口なしでリッチなバターの味を必要とする食品用途に最適

な成分となっています。

用途 ベーカリー&製菓 - ケーキ、クッキー、ペストリー、ビスケットの配合に使用されます。 イ

ンスタント&粉末食品 - スープ、ソース、乾燥調味料ブレンドに最適です。 乳製品&飲料業界 - ミルクパウダー、コーヒークリーマー、デザートミックスを强化します。 栄養&機能性

食品 - 食事代替品やプロテインシェイクにバタ一のリッチさを加えます。

別名 バターオイル

製品情報

外□ ライトイエローパウダー

使用法とパッケージング

包装 1kg/袋

保管・発送情報

保存方法 涼しく乾燥した場所に保管し、光から保護してください。