

バターパウダー

Cat. No. CEFX-446

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 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、冷蔵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強化します。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ーのリッチさを加えます。

別名 バターオイル

製品情報

外形 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。