Creative Enzymes®

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□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□	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。