

## Enzymmischung für Butterfett

Cat. No. DAI-1215

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Es verändert die Butterfette in Hart- und Weichkäse, um flüchtige und nicht-flüchtige aromatische Fettsäuren freizusetzen und die Aromen von Milchprodukten zu verstärken.

#### Anwendungen

Butterfett modifizieren

#### Synonyme

Butterfett; modifiziert Butterfett; harte und weiche Käsesorten; verbessert die Aromen von Milchprodukten Enzym; Milchprodukte; Lebensmittelaroma; weiche Käsesorten; harte Käsesorten; Enzymmischung für Butterfett; DAI-1215

### Produktinformation

#### Aussehen

anfragen

### Verwendung und Verpackung

#### Verpackung

25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).