Creative Enzymes®

Butterpulver

Cat. No. CEFX-446

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Butter Powder ist eine hochstabile, sprühgetrocknete Butterformulierung, die für eine verbesserte Haltbarkeit, kontrollierte Freisetzung und einfache Handhabung entwickelt wurde. Der Mikroverkapselungsprozess schützt das Aroma, den Geschmack und den Fettgehalt der Butter, was es zu einer idealen Zutat für Lebensmittelanwendungen macht, die einen reichhaltigen Buttergeschmack ohne Kühlung erfordern.
Anwendungen	Bäckerei & Konditorei – Verwendet in Kuchen, Keksen, Gebäck und Keksformulierungen. Instant- & Pulverlebensmittel – Perfekt für Suppen, Saucen und trockene Gewürzmischungen. Milch- & Getränkeindustrie – Verbessert Milchpulver, Kaffeecremer und Dessertmischungen. Nährstoff- & Funktionslebensmittel – Fügt Mahlzeitenersatzprodukten und Proteinshakes Butterreichtum hinzu.
Synonyme	Butteröl

Produktinformation

Aussehen	Helles Gelbes Pulver

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Bitte an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren, geschützt vor Licht.