



PALMVITA® Butter Oil Substitute 15kg

PALMVITA® Butter Oil Substitute memiliki aroma yang lebih stabil dibandingkan dengan butter oil asli. Produk ini memiliki melting point rendah, serta memiliki aroma buttery yang gurih untuk diaplikasikan di berbagai produk bakery.

Keunggulan



Memiliki aroma butter yang tahan pemanggangan



Mudah digunakan pada pencampuran adonan



Bebas lemak trans

Specifications

Packaging : Carton
Net Weight : 15 Kg

Terhubung Dengan Kami :



www.smartpluspro.com



www.facebook.com/smartplusprof



www.twitter.com/SMARTPlusProf



www.instagram.com/smartplusprof



www.tiktok.com/@smartplusprof



www.youtube.com/@smartplusprof

Parameter	:	- Slip Melting Point	:	33-36 (°C)
		- FFA	:	0.2 max
		- Salt	:	-
		- Colour	:	Yellowish
		- Emulsifer	:	+
		- Flavour	:	Buttery
		- Taste	:	Bland
		- Shelf Life	:	12 months

Klik Link Resepnya : <https://smartpluspro.com/recipe-detail/>



Terhubung Dengan Kami :



www.smartpluspro.com



www.facebook.com/smartplusprof



www.twitter.com/SMARTPlusProf



www.instagram.com/smartplusprof



www.tiktok.com/@smartplusprof



www.youtube.com/@smartplusprof