



PALMVITA® Butter Oil Substitute - 18 Kg

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

Cocok Untuk: Bahan pengganti minyak mentega untuk adonan (Kue kering / Cookies, Biskuit, Chinese pia, Cake & Bolu gulung, Roti manis), Krim isian roti & cake, Bahan olesan roti manis & Martabak manis.

Keunggulan



Memiliki aroma butter yang tahan pemanggangan



Mudah digunakan pada pencampuran adonan



Bebas lemak trans

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

Specifications

Packaging	:	Pail	
Net Weight	:	18 Kg	
Parameter	:	- 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