

冰淇淋原料，硬冰淇淋原料（硬冰淇淋粉）

产品名称	冰淇淋原料，硬冰淇淋原料（硬冰淇淋粉）
公司名称	江门市天杰食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	卫生许可证:0700A06237 产品标准号:Q/TG1 净重:2000（g）
公司地址	江门市杜阮镇松岭工业区东路六号
联系电话	86 750 3659900

产品详情

卫生许可证	0700A06237	产品标准号	Q/TG1
净重	2000（g）	原料与配料	奶粉、稳定剂等
保质期	540（天）	原产地	广东省江门市
生产厂家	江门市天杰食品有限公司	有机食品	是
绿色食品	是	新奇创意项目	报名
特产	是		

t&g（天杰）水果底粉：

t&g水果底粉是适用于意大利冰淇淋中的水果系列冰淇淋，其冰淇淋混料只可冷调。

用量为：每升冰淇淋混料加入水果底粉100克。

内包装规格：2公斤/包

外包装规格：10公斤/箱

t&g fruit base:

t&g fruit base is for the production from italian fruit ice cream. only for the cold production applicable.

for 1l ice mix 100g fruit base.

t&g（天杰）牛奶底粉：

t&g牛奶底粉是适用于意大利冰淇淋中的牛奶系列冰淇淋，其冰淇淋混料可以热调也可以冷调。

用量为：每升冰淇淋混料加入牛奶底粉100克。

内包装规格：2公斤/包

外包装规格：20公斤/箱

t&g milk base:

t&g milk base is for the production from italian milk ice cream. is for the hot and cold production applicable.

for 1l ice mix 100g milk base.

t&g(天杰) 奶油底粉：

t&g奶油底粉是适用于意大利冰淇淋中的牛奶系列冰淇淋，其冰淇淋混料可以热调也可以冷调，加入适量的奶油底粉可以增加冰淇淋的绵密感及适量的膨胀率。

用量为：每升冰淇淋混料加入奶油底粉30~50克。

内包装规格：2公斤/包

外包装规格：10公斤/箱

t&g cream base:

t&g cream base is for the production form italian milk ice cream. is for the hot and cold production applicable.

for 1l ice mix 30~50g cream base.

t&g底粉系列：牛奶底粉、水果底粉、奶油底粉

t&g调味酱系列：香草酱、巧克力酱、提拉米苏酱、咖啡酱、酒葡萄酱、椰子酱、绿茶酱、薄荷酱、香芋酱、榴莲酱、玫瑰酱、黑芝麻酱、杏仁酱、榛子酱、开心果酱。

t&g淋酱系列：脆巧克力淋酱、樱桃淋酱、蓝莓淋酱、草莓淋酱、芒果淋酱、蔓越莓淋酱、百香果淋酱。