

# 厦门印尼进口Kara佳乐椰浆400ml西米露椰浆椰汁西米露

产品名称	厦门印尼进口Kara佳乐椰浆400ml西米露椰浆椰汁西米露
公司名称	厦门新饮餐饮管理有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	厦门湖里区兴隆路667号之四
联系电话	86-05925213667 18030065156

## 产品详情

厦门印尼进口Kara佳乐椰浆400ml西米露椰浆椰汁西米露原料套餐烘焙

【品名】：佳乐椰浆/印尼进口KARA椰浆【产地】：印度尼西亚

【规格】：400ml/盒（原厂进口包装，利乐包装）【价格】：原价12元 特价：9元【整箱】：24盒

【保质期】15个月，常温保存 椰浆在冬季因为气候寒冷（低于4℃）或冷冻产生结块分层属于正常现象，温热溶解（不可煮沸）搅拌均匀后即可正常使用，并非质量问题，介意者请慎拍！

椰子配料专家，UHT超高温瞬间杀菌 不含胆固醇和反式脂肪 未添加着色剂、人工香精和防腐剂

通过ISO9001国际标准质量管理体系，通过HACCP国际食品安全及卫生管理体系认证 说明:非常纯正浓郁的椰子味道,不含防腐剂,及其添加剂,可用于西点,烘焙,椰汁红豆糕,普通的椰汁千层糕,也可用做咖喱调味等用于非常广泛。加入三倍开水,直接冷饮或热饮,亦可加入适量糖浆,浓淡均宜。也可在做菜时使用,可以做咖喱饭,可随自己喜好放入不同的量。适用范围：适用烘焙：香兰椰浆烤蛋糕等。适用甜品：椰浆炖燕窝、炖雪蛤膏、炖蛋、椰浆西米露、汤丸、椰汁炖木瓜、绿豆沙、椰浆香芋糊等，滋补养颜。适用菜式：椰浆咖喱牛肉（鸡肉）、椰浆炖鸡、椰浆杂菜、沙律等。椰汁红豆糕推荐制作方法原料：250克红豆，50克粟粉（或吉利丁片1-2片），糖适量，200克水，100毫升牛奶，100毫升佳乐椰浆做法：1、红豆先用开水浸泡30分钟，下锅煮10分钟，再加盖局10分钟，沥干水备用。（红豆用高压锅煮，不放气自然冷却，出来的红豆口感更佳。）

2、粟粉先加入牛奶拌匀，然后再拌入佳乐椰浆，水和糖。3、将步骤2中搅拌好的食材小火煮至凝固状态拌入红豆，熄火，倒入容器，凉后倒扣即可，冷藏成形更快。

Tips:步骤2中粟粉可用吉利丁片代替，品质更高，吉利丁片要先放入冷水中泡软备用。

经销批发咖啡原料、咖啡机器设备、咖啡器具、咖啡机、烧仙草原料、珍珠奶茶原料、奶茶机械、奶茶操作台、台湾Marupin电炸炉/玛炉品 奶茶封口机、裕豪开水器、骏诺开水器、封口膜、奶茶桶、雪克杯、高浓缩果汁、永大新鲜原汁、椰果、果粉、国晶奶精、珍珠、话梅、阿华田、果糖、果汁、蜜豆罐头、龙眼蜂蜜、麦香红茶、特调红茶、伯爵红茶、阿萨姆红茶、英式红茶、锡兰红茶、贵妃红茶、翡翠红茶、台湾高山青茶、洛神花茶、乌龙绿茶、碳烧乌龙茶、茉莉绿茶、特级茉莉、极品绿茶、玄米绿茶、桂花乌龙茶、花果茶、水果茶、黑凉粉、白凉粉、冰淇淋粉、松饼粉、巧克力酱、水晶果、明珠果、水晶珠、果酱、安特果露糖浆、雪乳粉、果冻、布丁、佳乐椰浆、雀巢三花淡奶、雀巢全脂牛奶、双皮奶粉绵绵冰粉、花生、仙草、阿达子、芋圆、脆圆、地瓜圆、隐形Q果、魔豆、绵绵冰模具、吸管环保袋、绵绵冰杯、果糖定量机、刨冰机、沙冰机、冰淇淋机、制冰机、骏诺开水器、代理经销广州汇利系列、台湾宝石系列等，可定制印刷饮料杯、封口膜、纸杯等,畅销消费者市场.我司欢迎加

盟，并签约专业广告设计人员给予企业形象设计，市场营销管理咨询，更有专业奶茶布丁咖啡技师为各位冰吧，冷饮店，茶吧创业人士做创业顾问及长期技术指导.

主营：奶茶咖啡原料;奶茶咖啡设备;一次性用品;奶茶技术培训;杯子封口膜 公司网址:[www.xy700.cn](http://www.xy700.cn)

淘宝网址:<http://xy700.taobao.com> 您的满意 是我们永恒的追求 欢迎您的光临! 电话：0592-5213667

18030065156 黄经理