

公爵软冰淇淋粉

产品名称	公爵软冰淇淋粉
公司名称	福州麦香士餐饮管理有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	福州福州市台江区建海新村106—2店面
联系电话	0591-83204510 13328659363

产品详情

产品介绍1 产品特点 * 采用专家配方，精选优质原料，确保品质上乘； *

独有喷雾干燥工艺，十万级净化车间，全面超越行业水平； *

高速高剪切乳化，提高速溶效果，产品膨化效果最佳； *

超高压二次均质，使原料达到分子级的融合，产品倍感柔滑细腻； *

进口优质香精色素，入口回味悠长，全面保证消费健康。 2 产品种类 *

牛奶、香草、草莓、香芋、巧克力、哈密瓜、苹果、菠萝、香橙、香蕉、荔枝、芒果、咖啡、绿茶 3

包装规格 * 商业装：1000克/袋 × 12袋；产品属性1 产品特点 *

采用专家配方，精选优质原料，确保品质上乘； *

独有喷雾干燥工艺，十万级净化车间，全面超越行业水平； *

高速高剪切乳化，提高速溶效果，产品膨化效果最佳； *

超高压二次均质，使原料达到分子级的融合，产品倍感柔滑细腻； *

进口优质香精色素，入口回味悠长，全面保证消费健康。 2 产品种类 *

牛奶、香草、草莓、香芋、巧克力、哈密瓜、苹果、菠萝、香橙、香蕉、荔枝、芒果、咖啡、绿茶 3

包装规格 * 商业装：1000克/袋 × 12袋；其他说明 适用范围 *

适用于制作各式软冰淇淋、西餐、甜点、及各式佐餐食品；

使用说明：1、在干净的容器内加入温热（40-60℃）饮用水，在搅拌下将软冰淇淋粉缓缓倒入（粉和水的比例为1:2.0~2.5）搅拌均匀。2、搅拌均匀的软冰淇淋料浆,在常温下静置15分钟,以免产生冰渣。3、将静置后的软冰淇淋料浆倒入软冰淇淋机中，设置出口温度为

-4℃，待机器停止运转后即可食用。交易说明其他详细交易说明请联系