

公爵牛奶原味硬冰淇淋粉 2箱以上包邮

产品名称	公爵牛奶原味硬冰淇淋粉 2箱以上包邮
公司名称	揭阳市榕城区智斌日用品店
价格	面议
规格参数	品牌:公爵 产品类别:原浆类 原产地:福建
公司地址	揭阳市榕城区仙桥街道红光仙马街麦园路段232号(经营场所)
联系电话	86 0663 8874064 13531914488

产品详情

原产地:	福建漳州
产品品牌名称:	公爵
内包装规格:	1kg/袋
外包装规格:	12kg/箱(1kg/袋*12袋)
产品说明:	<p>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。</p> <p>2 产品种类 * 软冰: 牛奶、香草、草莓、香芋、巧克力、哈密瓜、苹果、菠萝、香橙、香蕉、芒果、蓝莓、绿茶 * 硬冰: 牛奶、香草、草莓、香芋、巧克力、哈密瓜、绿茶、菠萝、芒果、香橙、蓝莓、苹果</p> <p>* 特级: 牛奶、草莓、香芋、香草、巧克力、哈密瓜</p> <p>* 酸奶: 牛奶、草莓、抹茶</p> <p>3 包装规格 * 商业装: 1000克/袋 × 12袋; * 工业装: 25公斤/袋 4</p> <p>适用范围 * 适用于制作各式软冰淇淋、硬冰淇淋、花式冰淇淋、西餐、甜点、及各式佐餐食品;</p>

本商行批发公爵 淘乐斯

软质硬质冰淇淋粉, 海川蛋筒, 厂家直接供货, 可提供质检报告。价格便宜, 货源充足。

卖家制作方法：

1.将1000克冰淇淋粉，加入2500克-3000克冷开水或纯净水，搅拌均匀。静置10-20分钟倒入凝冻机内。

diy家庭制作方法：

1、在干净的容器中加入饮用水（如果想吃沙冰的话可以加水，加牛奶没有冰碴，口感顺滑，建议任何口味都加牛奶），在搅拌过程中将冰淇淋粉缓缓倒入，搅拌均匀。粉和奶比例：1：2.5-3（100g粉：250g或300g奶），粉与水的比例：1：2.5（口味也不错）。

2、搅拌均匀的冰淇淋料浆在冰箱里的保鲜层下静置20分钟，以提高膨化效果。

3、20分钟后取出快速搅拌10分钟左右（最好用勺子或者打蛋器搅拌，搅拌的目的是使奶油和凝固剂完全融合在一起，形成美味的冰淇淋。）然后放到冰箱冷冻层里冻40分钟，再拿出来搅拌十几分钟，这样重复3-4次，放三个钟头差不多，就可以拿出来吃了，吃之前要放在常温下融化一会。所以，只要不怕辛苦和麻烦，即使没有冰淇淋机器，有耐性的mm一样可以作出超美味诱人的冰淇淋哦！！~~)

关于运费，具体的运费是要以重量和具体到达地来定的，

为节省大家的运费成本，本店推荐采用物流作为首选货运方式

因实体店忙，白天无时间打理网购，如需订货请电话联系！13531914488

欢迎光临淘宝批发店

<http://shop59177757.taobao.com>

本产品的品牌是公爵，产品类别是原浆类，原产地是福建，售卖方式是包装，原料与配料是白砂糖，全脂奶粉等，等级是1，净含量（规格）是1000（ml），特产是否，保质期是540（天），生产日期是不定时更新，生产厂家是福建省漳州市公爵食品有限公司，储藏方法是存放于阴凉干燥处，商品条形码是6939545400027，卫生许可证是QS350006019952，产品标准号是Q/ZZGJ004，生产许可证编号QS是350028010011，净重是1000，是否进口是否