安佳无盐黄油新西兰原装进口原装 25KG 烘培西餐原料安佳黄油

产品名称	安佳无盐黄油新西兰原装进口原装 25KG 烘培西餐原料安佳黄油
公司名称	上海培利贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:安佳 产品类别:牛油 是否进口:是
公司地址	上海 上海市松江区 寅西路369弄 30号A
联系电话	02157773153 13110774029

产品详情

产地:新西兰

规格:25kg/箱

贮藏方式:冷冻保存

乳脂含量:82-83%

保存温度: 摄氏-9度至-18度

储存:短期储存以及使用前:摄氏2~4度,亦即存放于冰箱的冷藏室。

避免与味道浓烈的其他食物同放,以免奶油吸入异味。24个月

纯天然黄油是由最优质新鲜奶油所制造,这些奶油取之以牧草饲养的乳牛,成份天然。产品特点:1、纯净新鲜,奶味十足 2、不含任何化学添加剂(如防腐剂)和杂质

3、包装坚固 4、高品质及质素均一

5、低细菌指数

关于黄油、奶油、鲜奶油:

- 1、黄油是从牛奶中提炼出来的油脂。所以,很多地方叫法不同,"牛油""奶油"也都是它了,所以如果一般看到方子里的原料是奶油的话,用它就ok了~
- 2、黄油有无盐和含盐之分。一般在烘焙中使用的都是无盐黄油,如果使用含盐黄油,需要相应减少配方中盐的用量。但是,因为不同的含盐黄油产品里的盐含量并不一致,而且,根据黄油用量的多少还有计

算上的麻烦,所以不推荐在烘焙中使用含盐黄油。

3、黄油是奶油,但并非是鲜奶油,如果您是想裱花的话,可选择金钻植脂鲜奶油(成型好),或者安佳淡奶油(成型不如植脂好,但更健康)

本产品的品牌是安佳,产品类别是牛油,是否进口是是,有无中文标签是有,原产地是新西兰,净含量(规格)是2500(ml),保质期是24(个月),生产厂家是恒天然集团