



13.5公斤 無水奶油



源自紐西蘭

紐西蘭的乳牛在寬闊的草原自由漫步、順應天性以天然牧草為食。草飼乳牛產出營養更豐富的牛奶，與穀飼牛相比含有較豐富的 ω -3，維生素E， β -胡蘿蔔素和CLA。我們為此感到驕傲，並與全世界分享這天然純淨的乳品營養。

產品介紹

由新鮮奶油分離濃縮而成的高純度奶油產品，擁有美麗的天然金黃色澤，這是草飼牛奶富含 β -胡蘿蔔素的表現。乳脂含量99.9%，100%天然奶油，不含任何香料、防腐劑和添加物。

產品特點

搬運方便

包裝輕巧，每箱重量僅13.5公斤。

品質穩定

防光抗氧化雙層內袋包裝，保存效期18個月。

使用方便

常溫保存，呈現半固體狀，易於取用。

儲存便利

紙箱包裝，儲存於環境溫度15°C-20°C之間，不須冷藏。

產品照片



13.5公斤 輕巧包裝

紙箱尺寸：293mm(h),228mm(w),285mm(d).



防光抗氧化、雙層內袋



源自紐西蘭—我們的乳牛在大自然中放養，90%的時間在草原上自由漫步，生產出最純淨、無污染的牛奶。

草飼乳源—牧草是乳牛天然的食物來源，紐西蘭乳牛每年平均85%的飼料來自天然牧草，產出的牛奶營養比穀飼乳源更加豐富。

NZMP 乳品專家—全球最大乳品原料品牌，也是全球乳業唯一使用電子追蹤追溯系統，有效管理食品安全及卓越品質。

非常適合使用於烘焙應用

無水奶油(AMF)非常適合做為脂肪應用在各類烘焙產品中，為烘焙產品帶來純正的天然奶油味道、質感和性能。可以使用AMF替代奶油，保持乳脂給烘焙品帶來的香濃味道和高品質，而且不用更改標籤成分內容。可用AMF替代植物油脂，可使烘焙產品獲得只有乳脂才有的優質口感、質地和風味。

容易替代

請注意，由於成分和加工方法的不同，每種產品都會略有差異，您可能需要對配方進行一些調整。在試驗期間，我們建議一開始使用50%的AMF替代，然後逐漸增加。用AMF代替奶油或非乳類脂肪，可以透過配方中的簡單脂肪平衡來完成。只需切換脂肪源並調整水分差異即可。AMF和額外的水(如適用)應與奶油或非乳類脂肪在同一個時間點添加。

產品應用實例



食譜一：奶油酥餅乾 (Butter Shortbread)

材料	用量	50% 替代	100% 替代
麵粉	190g	190g	190g
奶油	250g	125g	0g
AMF	0g	102.5g	205g
水	0g	22.5g	45g
玉米粉	64g	64g	64g
細砂糖	10g	100g	100g

食譜一：酥脆餅乾 (Shortbread Biscuit)

材料	用量	50% 替代	100% 替代
麵粉	190g	190g	190g
植物酥油*	205g	102g	0g
AMF	0g	103g	205g
水	45g	45g	45g
玉米粉	64g	64g	64g
細砂糖	100g	100g	100g

* 植物酥油是植物來源的無水產品，脂肪含量 $\geq 99.8\%$ 。
人造奶油是一種含水產品，其中的脂肪成分來自植物。如果使用人造奶油，您需要考慮到其中所含的水分。