

روغن های شورتنینگ (shortening)



در صد جامدات	دما
۵۷ تا ۵۰	۱۰°C
۳۶ تا ۳۰	۲۰°C
۱۲ تا ۸	۳۰°C

کاربرد:

تهیه خمیر بیسکویت

مزایا:

- دارای بافت یکنواخت
- کاهش زمان تهیه خمیر بیسکویت
- تغییر فرمولاسیون متناسب با فصل های مختلف
- ایجاد بافت ترد در بیسکویت
- جلوگیری از برگشت طعم بیسکویت
- عدم سفیدک
- دارای اسیدهای چرب امگا ۳ و امگا ۶
- بدون اسید چرب ترانس

شرایط نگهداری:

در دمای ۲۵°C - ۲۰°C در محیط خشک و دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری شود

بسته بندی:

کیسه کارتن با وزن ۱۶ کیلوگرم

جدول استاندارد ها

اسیدهای چرب آزاد : ۰/۰۶۷

پراکسید : کمتر از ۰/۵

نقطه ذوب : ۳۴-۳۸ درجه سانتی گراد