

Bột chiên xù Lam Ngọc

Vị trí bài LAMNGOCFOOD

Thứ 7, 22 Tháng 9 2010 11:22

Sản phẩm bột chiên xù Lam Ngọc sản xuất theo phương pháp lên men bột bánh và được nghiền bằng công nghệ lò nghiền mịn. Thành phẩm sẽ tạo nhiệt độ trong quá trình chiên. Được thiết kế làm nguội chân không nhằm đảm bảo cấu trúc xốp bánh, hàm chất béo đa vi sinh và không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm trong quá trình chế biến.



Bột chiên xù Lam Ngọc với nhiều màu sắc đa dạng khác nhau.

Bột chiên xù của chúng tôi được sản xuất theo quy trình được biết đến được hàm lượng protein cao. Phù hợp với các quy định hiện hành về chất lượng, vệ sinh, an toàn thành phẩm trong nước và quốc tế. Sản phẩm bột chiên xù có dạng hình kim dẹt dài 4,6,8,10,12 mm và được cấu trúc tổ bào dài có nhiệt độ ngăn nhiệt nên mặt sản phẩm giòn, không có dầu, hàm lượng nước thấp, ngon miệng, không có vị cháy vàng, có thể trữ được lâu.

Ngoài ra, chúng tôi cũng sản xuất đa dạng các sản phẩm đáp ứng các nhu cầu sản xuất hàng giá trị gia tăng cho các nhà máy chế biến thực phẩm sản xuất bánh kẹo trữ trữ, bánh kẹo màu (trung lượng 5-6kg), bột xù trắng, bột xù khô với nhiều màu sắc đa dạng (trung, vàng, trung vàng...)

Bật triển xù Lam Ngoc

Việt b i LAMNGOCFOOD

Th t, 22 Tháng 9 2010 11:22
