

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Кокосовое масло РДО (Индонезия)

Кокосовое масло РДО — твердое растительное жирное масло, выработанное из высушенной мякоти плодов кокосовой пальмы (копры).

Кокосовое масло РДО — применяется при производстве молочных продуктов и мороженого, благодаря своему содержанию твердых жиров и свойствам таяния.

Скользкая точка плавления: 23-26°C

Ингредиенты: Кокосовое масло 100%

Применение: Используется для жарки во фритюре, как жировая составляющая при производстве маргарина и шортенинга, является превосходной масляной эмульсией для опрыскивания при изготовлении крекеров и печенья, а также, после процесса гидрогенизации, используется в качестве сливочного жира. Отличный молочный заменитель в производстве мороженого и жир для производства шоколадной глазури.