

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Пальмовое масло

Наименование показателя	Значение показателя
Свободные жирные кислоты	0,069%
Влага и примеси	следы
Йодное число	52,20
Перекисное число	0,56
Цветность, красный	2,6 R
Точка плавления	37,2

Упаковка: коробка по 20кг

Отличная аэрирующая способность позволяет успешно использовать это масло в производстве кремовых прослоек для кондитерских изделий, а применение в хлебопекарной промышленности положительно влияет на качество готовой продукции, улучшая структуру изделия, повышая эластичность мякиша и увеличивая срок годности.

Пальмовое масло может служить основой для производства многих продуктов питания:

- сгущенного молока,
- маргарина,
- майонеза и спреда,
- кондитерских изделий,
- детских молочных смесей,
- хлебобулочных изделий.