



FILMA PUFF PASTRY SHORTENING

FILMA Puff Pastry Shortening adalah lemak nabati berkualitas tinggi yang terbuat seluruhnya dari minyak nabati pilihan yang telah dimurnikan. Dikembangkan khusus untuk pembuatan adonan puff pastry, memiliki plastisitas dan titik leleh yang baik sehingga dapat menghasilkan lapisan optimal pada puff pastry, dimana dengan lapisan yang optimal maka menghasilkan tekstur yang renyah setelah dipanggang.

Specifications

Cocok Untuk: Puff Pastry berkualitas Seperti: Zuppa Soup, saucijs Brood, Picnic Roll, Vols au Vent, Cheese Stick, dan aplikasi lainnya.

Packaging	Net Weight	Parameter	Specifications
Carton	12KG (6x2KG)	Melting Point	44 - 47 (!)
		FFA	0.1 max
		Salt	-
		Colour	Yellowish
		Emulsifer	+
		Flavour	-
		Taste	Bland
		Shelf Life	12 months
		Loading Capacity per 20" container	1.430 ctn