

# Phô Mai Kem Frost & Bake Hiệu Arla Pro

Đa ứng dụng, tính ổn định của phô mai kem phù hợp một cách hoàn hảo cho làm bánh và kem phủ bánh. Với cấu trúc đồng nhất và mềm mịn rất dễ trộn tạo thành hỗn hợp bột nhào không bị vón cục. Hương vị nhẹ nhàng của phô mai kem Frost & Bake cho phép các đầu bếp sáng tạo ra nhiều hương vị cho đa ứng dụng nóng và lạnh.

**Thành phần:** Nước, dầu thực vật (dầu cọ), kem, sữa, protein sữa, chất điều chỉnh độ acid (E575), muối, chất ổn định (E410, E407), hương kem tự nhiên, chất nhũ hóa (E471), chất điều chỉnh độ acid (acid citric - E330), men lactic.



**Quy Cách**  
1.8Kg x 3

**Bảo Quản**  
2°C - 5°C

**Hạn Sử Dụng**  
12 tháng

**Xuất xứ**  
Đan Mạch

## Features - Đặc tính

Dễ dàng kết hợp với các nguyên liệu khác  
Duy trì được độ ẩm và khả năng ổn định cao khi nướng

Vị béo sữa thanh nhẹ

Giải pháp đa ứng dụng

## Advantages - Ưu điểm

Sử dụng trực tiếp từ ngăn mát 2°C – 5 °C

Tránh khô bánh – Giữ được độ ẩm và mịn

Dễ dàng tạo hình, ngay cả khi còn lạnh

Lớp kem phủ bánh giữ được độ sắc nét trong nhiều giờ: Không bị sụp trong điều kiện bảo quản lạnh

Có thể dùng làm lớp kem phủ bánh, đa dạng các dòng bánh cheesecakes cũng như các dòng bánh khác làm từ phô mai kem

Lý tưởng để phết lên bánh mì bagels và bánh sandwiches

## Benefits - Lợi ích

Hỗn hợp bột nhào và kem phủ bánh mịn

Không xảy ra hiện tượng tách khi trộn quá thời gian

Phù hợp cho rã đông

Lớp kem phủ bánh giữ được độ ẩm và sự bắt mắt trong ngày

Ứng dụng linh hoạt và giảm sự phức tạp trong ngành bánh

