



اطلاعات محصول

MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777

MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 باعث می شود تا طعم های ناخواسته ناشی از پختگی کمتر مشخص شده و به محصولات طعمی شیرینتر و چرب تر می دهد. برخی محصولات کم چرب محتوی اجزای جایگزین چربی هستند که ممکن است دارای طعم های ناخواسته باشند. این طعم ها را میتوان توسط – MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 پوشش داد. برای محصولات لبنی که متشکل از اجزای شیری فرآوری شده هستند انتخاب اسانس با مزه شیرین خامه ای خالص بسیار مهم می باشد. برای این محصولات، MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 قطعاً بهترین گزینه به شمار میرود. این اسانس طعمهای پختگی ناخواسته را پوشانده و به محصول عطر شیرین تر و چربتر می دهد.

این محصول که ترکیبی از طعم ها و ویژگی های خامه ای است را میتوان در مخلوط های بستنی غیر لبنی برای به وجود آوردن طعم خامه ای یک مخلوط لبنی مورد استفاده قرار داد.

باید دقت کرد که اگر از این اسانس در فرآیندهایی با دمای بالا استفاده شود برخی از اجزای فرار آن ممکن است تحت تاثیر قرار گرفته و در نتیجه ویژگی و طعم اسانس کمی تغییر کند.

MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 عموماً در مرحله هم زدن محصول قبل از پاستوریزه کردن مخلوط بستنی اضافه می شود. البته اگر عملیات پاستوریزه کردن مستلزم دمای بسیار بالا در مدت زمانی طولانی باشد، توصیه می شود که این پودر وانیل بعد از عمل پاستوریزه کردن اما قبل از هموژنیزه کردن یا مخلوط کردن اضافه شود تا از هدر رفتن اجزای فرار اسانس جلوگیری شود.

در صورتی که این اسانس بعد از عمل حرارت دادن اضافه می شود باید در مورد کیفیت میکروبیولوژیکی ظروف و روش های استفاده ملاحظات صورت گیرد تا از بروز آلودگی جلوگیری شود.

مشخصات محصول

MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 رنگ سفید تا کرم مایل به سفید تا کرم کم رنگ بر خوردار بوده و به طور مشخص برای آندسته محصولات لبنی که باید طعم وانیل خامه ای و شیری دلپذیری داشته باشند تولید شده است. MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 اسانسی با ۲ طعم به صورت یکجا می باشد؛ این اسانس هم از طعم خوب وانیل برخوردار بوده و در عین حال طعم خامه ای و شیری تازه را در محصولات لبنیاتی تقویت میکند. در این محصول از ترکیبی از دکسترو و منوهیدرات و مالتودکسترین به عنوان حامل استفاده شده است.

طبقه بندی

این محصول در تمامی کشورها به عنوان اسانس شناخته میشود.

کاربرد

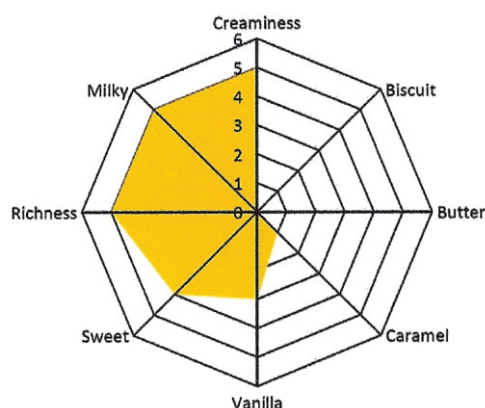
MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 ویژگی های فوق العادهای برخوردار بوده و برای استفاده در کاربردهایی مانند میلک شیک، شکلات شیری، شیر خشک، نان شیرمال، کرم مغزدار، بستنی و ماست که نیازمند طعم خامه ای و شیری تازه هستند بسیار مناسب میباشد. MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 در دماهای بالاتر ثبات خود را حفظ کرده و بگونهای طراحی شده تا طعم وانیل لبنی خامه ای بدهد. این پودر وانیل را هم چنین می توان برای مخلوط های پودری مثل مخلوط کیک، مخلوط دسر، مخلوط بستنی و مخلوطهای نوشیدنی فوری مثل مخلوط قهوه فوری مورد استفاده قرار داد. این محصول برای استفاده با مخلوط های غلات صبحانه مثل کورن فلکس، غله برنج صبحانه و پودینگ، مخلوط های گندم و جو و سرد و محصولات شکلاتی ایدهآل میباشد.

MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777 باعث



Taste Maker is registered Trade Mark of DSGS.
Jebel Ali Free Zone South, Unit no. FZ31 BG 05 Dubai - UAE
P.O. Box 261233 Tel: +9714 8861750 • Fax: +9714 8861850
E Mail: info@taste-maker.co.uk www.taste-maker.co.uk





اطلاعات محصول

MILKY & CREAMY VANILLA POWDER – TM 777

میزان مصرف توصیه شده

بیسکویت مغز دار	۰.۱% - ۰.۱۵% ترکیب پایه چرب
کرم مغزدار	۰.۱% - ۰.۱۵% ترکیب پایه چرب
فرآورده های لبنی	۰.۱% - ۰.۱۵% ترکیب پایه
دسر / پودینگ	۰.۱% - ۰.۲% ترکیب پایه
آب نبات شیری	۰.۱% - ۰.۱۵% ترکیب پایه
بستنی	۰.۱% - ۰.۱۵% مخلوط بستنی
میلک شیک و نوشابه	۰.۱% ترکیب پایه
تافی نرم و مغزدار	۰.۱۵% ترکیب پایه

بسته بندی
۴۰ قوطی فلزی ۵۰۰ گرمی بسته بندی شده در هر کارتن (وزن هر کارتن = ۲۰ کیلوگرم)
بسته بندی فله ای ۳۰ کیلوگرم در کارتن: ۳ بسته ۱۰ کیلوگرمی مجزا در کیسه های HDPE با بسته بندی محکم

نحوه نگهداری
برای جلوگیری از نفوذ رطوبت و دور ماندن از نور مستقیم خورشید، در محفظه های دربسته و در مکانی سرد و خشک نگهداری شود.



Taste Maker is registered Trade Mark of SGS.
Jebel Ali Free Zone South, Unit no. FZ31 BG 05 Dubai - UAE
P.O. Box 261233 Tel: +9714 8861750 • Fax: +9714 8861850
E Mail: info@taste-maker.co.uk www.taste-maker.co.uk





اطلاعات محصول

BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888

خشک آن، یعنی هنگام مخلوط کردن آرد و شکر اضافه می‌شود. برای بیسکویت ها یا کلوچه های کوچک، یا ویفرهای نازک، دمای داخل محصول ممکن است آنقدر بالا باشد که برخی اجزای فرار اسانس تحت تاثیر قرار بگیرند. در این موارد یک راه حل می‌تواند مخلوط کردن BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888 با روغن ترد کننده شیرینی باشد، که باعث محافظت از اجزای فرار اسانس در برابر دمای بالا می‌شود. در دستور پخت های کم چرب یا بدون چربی، یک گزینه می‌تواند مخلوط کردن BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888 با تخم مرغ باشد.



مشخصات محصول

BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888 به گونه های ساخته شده است تا به محصولات کم چرب یا محصولات که با روغن نباتی تهیه شده اند یک طعم وانیل خامه ای دلپذیر کرای را ببخشد. BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888 از رنگ کرم مایل به سفید تا کرم کم رنگ برخوردار بوده و در آن از ترکیبی از دکستروز منوهیدرات و مالتودکستروز بعنوان حامل استفاده شده است.

طبقه بندی

این محصول در تمامی کشورها به عنوان اسانس شناخته می‌شود.

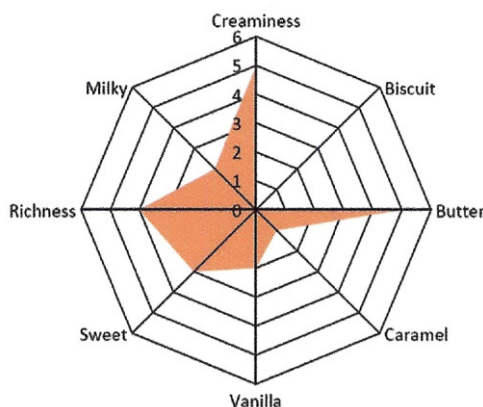
کاربرد

این محصول در دماهای بالا ثابت خود را حفظ کرده و بنابراین برای تمامی کاربردهای نانوائی و شیرینی پزی مناسب است. BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888 محصولی عالی برای استفاده در تولید کیک، بیسکویت، نان و کلوچه، ویفر، تافی به شمار رفته و هم چنین میتوان آن را برای سوپ و پوره سیب زمینی نیز مورد استفاده قرار داد. BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888 را می‌توان به تمام انواع محصولات شیرینی پزی مثل کلوچه، کیک، انواع شیرینیها، پای شیرین، ویفر، بیسکویت و سایر چاشنی های روی غذا اضافه کرد. محصولات نانوائی فاقد وانیل ممکن است طعمی ساده و چرب داشته باشند. BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888 می‌تواند طعمی کاملتر ایجاد کرده و طعم خامه کرای را بطور موثری تقویت کند. عموماً این اسانس در هنگام آماده سازی خمیر و در مرحله



Taste Maker is registered Trade Mark of DSGS.
Jebel Ali Free Zone South, Unit no. FZ31 BG 05 Dubai - UAE
PO Box 261233 Tel : +9714 8861750 • Fax : +9714 8861850
E Mail : info@taste-maker.co.uk www.taste-maker.co.uk





اطلاعات محصول

BUTTER CREAM VANILLA POWDER – TM 888

میزان مصرف توصیه شده

بیسکویت ها و کلوچه ها	۰.۱% - ۰.۱۵% وزن خمیر
کیک - پودر آماده	۰.۱% - ۰.۱۵% ترکیب پایه در کره کیک / وزن خمیر
کاپ کیک / مافین	۰.۱% - ۰.۱۵% وزن کره
پوره سیب زمینی	۰.۱۵% - ۰.۲% وزن ترکیب پایه
غذای تند، سوپ	۰.۱% - ۰.۱۵% ترکیب پایه
کلوچه کماچ	۰.۱% - ۰.۱۵% ترکیب پایه

بسته بندی
۴۰ قوطی فلزی به رنگ نقره‌ای متالیک و وزن ۵۰۰ گرم بسته بندی شده
در هر کارتن (وزن هر کارتن = ۲۰ کیلوگرم)
بسته های فله ای ۳۰ کیلو گرمی در کارتن = ۳ بسته ۱۰ کیلوگرمی مجزا در
کیسه های HDPE با بسته بندی محکم

نحوه نگهداری
برای جلوگیری از نفوذ رطوبت و دور ماندن از نور مستقیم خورشید، در
محفظه های دربسته و در مکانی سرد و خشک نگهداری شود.



Taste Maker is registered Trade Mark of DSGS.
Jebel Ali Free Zone South, Unit no. FZ31 BG 05 Dubai - UAE
P.O. Box 261233 Tel: +9714 8861750 • Fax: +9714 8861850
E Mail: info@taste-maker.co.uk www.taste-maker.co.uk





اطلاعات محصول

PURE & RICH VANILLA POWDER – TM 55

تافی، کارامل، آب نبات های سخت، و محصولات شکلاتی مورد توصیه می باشد.

این پودر وانیل هم چنین برای مصرف در فرآورده های لبنی مثل بستنی، میلک شیک، کرم مغزدار، پودینگ، کاستارد و دسر بسیار مناسب می باشد.

PURE & RICH VANILLA POWDER – TM 55 متمایزترین اسانس وانیل تولیدی ما به شمار رفته و طعم و عطری فوق العاده خوشایند، پایدار و دلپذیر را ایجاد میکند. از آنجاییکه این محصول به شکل پودر میباشد، بخوبی می توان آن را در مخلوط ها و سایر کاربردهای خشک مورد استفاده قرار داد.

مشخصات محصول

PURE & RICH VANILLA POWDER – TM 55 از عطر وانیلی خامه های دلپذیر و خالصی بر خوردار می باشد. بالا دارای ثبات بوده و بنابراین برای همه کاربردهای شیرینی پزی مناسب می باشد. این محصول پودری به رنگ سفید کم رنگ مایل به کرم بوده و در آن از مالتود کسترن به عنوان حامل استفاده شده است.

طبقه بندی

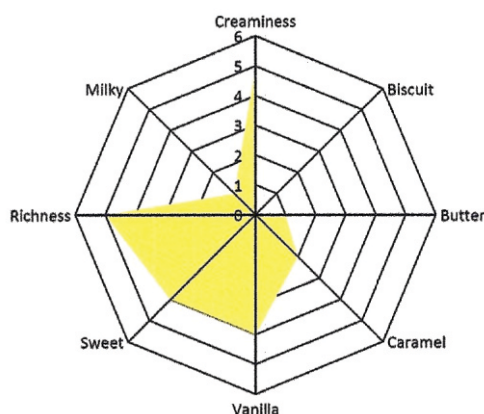
این محصول در تمامی کشورها به عنوان اسانس شناخته می شود.

کاربرد PURE & RICH VANILLA POWDER – TM 55 طعم دهنده ای باثبات در برابر حرارت بوده و استفاده از آن برای تمامی مصارف شیرینی و نانوائی مثل بیسکویت، کوکی، کیک، کاپ کیک، بیسکویت مغزدار، پودر کیک آماده مافین، ویفر، کلوچه ترد، همچنین شیرین های شگری مثل



Taste Maker is registered Trade Mark of DSGS.
Jebel Ali Free Zone South, Unit no. FZ31 BG 05 Dubai - UAE
PO Box 261233 Tel : +9714 8861750 - Fax : +9714 8861850
E Mail : info@taste-maker.co.uk www.taste-maker.co.uk





اطلاعات محصول

PURE & RICH VANILLA POWDER – TM 55

میزان مصرف توصیه شده

بیسکویت و کلوچه	۰.۱٪ - ۰.۱۵٪ وزن خمیر
بیسکویت مغزدار	۰.۱٪ - ۰.۱۵٪ ترکیب پایه چرب
کیک - پودر آماده	۰.۱٪ - ۰.۱۵٪ ترکیب پایه در کره کیک / وزن خمیر
محصولات شکلاتی	۰.۱۵٪ اساس
کرم مغزدار	۰.۱٪ - ۰.۱۵٪ در ترکیب پایه چرب
کاپ کیک / مافین	۰.۱٪ - ۰.۱۵٪ وزن کره
فرآورده های لبنی	۰.۱٪ - ۰.۱۵٪ ترکیب پایه
دسر / پودینگ	۰.۱٪ - ۰.۲۰٪ ترکیب پایه
آب نبات سخت	۰.۱٪ - ۰.۱۵٪ ترکیب پایه
بستنی	۰.۱٪ - ۰.۲۰٪ مخلوط بستنی
میلک شیک و نوشابه	۰.۱٪ ترکیب پایه
تافی نرم و مغزدار	۰.۱۵٪ ترکیب پایه
ویفر	۰.۱٪ - ۰.۱۵٪ وزن خمیر



بسته بندی
۴۰ قوطی فلزی ۵۰۰ گرمی بسته بندی شده در هر کارتن (وزن هر کارتن=۲۰ کیلوگرم)
بسته بندی فله ای ۳۰ کیلوگرم در کارتن : ۳ بسته ۱۰ کیلوگرمی مجزا در کیسه های HDPE با بسته بندی محکم

نحوه نگهداری
در محفظه های دربسته و در مکانی سرد و خشک، دور از رطوبت و نور مستقیم خورشید نگهداری شود.



Taste Maker is registered Trade Mark of SGS.
Jebel Ali Free Zone South, Unit no. FZ31 BG 05 Dubai - UAE
P.O. Box 261233 Tel : +9714 8861750 • Fax : +9714 8861850
E Mail : info@taste-maker.co.uk www.taste-maker.co.uk

