

焙乐道美特臻品

一种能让您变戏法的特殊油脂

无与伦比的口感

优秀的可操作性



如果一道烘焙食品40%的配方是油脂，选择正确的油脂就是关键所在。焙乐道是您的好帮手！经过多年对油脂成分的研究，我们的研发团队发明了一种特殊的油脂，我们称之为“美特臻品”。

它是一种特殊的油脂，能让大厨们变魔术：它赋予面包和糕饼和黄油一模一样的风味。达到这一切效果还非常的简单。



绝无仅有！

这是一种划时代的新产品，它不是黄油，也不是普通的人造黄油。



味道好极了！

它赋予烘焙食品无与伦比的口感。



真方便！

它有着惊人的可操作性。



完美地满足了消费者们的需求
焙乐道消费者调研指出，当代消费者挑选烘焙食品时注重三个重要因素：味道、新鲜度和健康度。美特臻品帮助厨师们打造口感细腻丰富、品质一流、新鲜且营养丰富的烘焙食品。

焙乐道特殊油脂解决方案

由于油脂在很多面包和糕点制作中的重要作用，没有人会对它掉以轻心。

我们勤恳的研发团队夜以继日地研究油脂在不同食品制作过程中的作用。他们的研究成果专利最终转化为最高品质的人造黄油和革新性油脂解决方案，符合当下消费者追求食

品健康和新鲜度的潮流。

此外，我们还拥有着生产各种食品的丰富经验知识，定能助您打造真正的消费者价值。



请扫描以了解更多我们的美味配方

- 我们的产品均由非氢化油脂制成
- 全部产品不饱和脂肪酸TFA < 1 %
- 清洁标签解决方案
- 全部产品均为非转基因食品
- RSPO - 可持续棕榈油圆桌倡议组织
- 不同尺寸的包装：纸包装、木包装、工业包装
- 为工业级客户度身定制的解决方案



焙乐道美特臻品

一种能让您变戏法的特殊油脂

无与伦比的口感
优秀的可操作性



焙乐道美特臻品的魔法？

油脂等精选配料、焙乐道酸面团和许多专利配方的独门组合

		人造黄油	黄油	焙乐道美特臻品
可操作性	容错度	✓		✓
	无需冷藏	✓		✓
定价	价格稳定	✓		✓
成品测评	无与伦比的口感		✓	✓
	新鲜度		✓	✓
	长久保持的新鲜度			✓
产品成分声明	含有黄油（美特臻品酥片油）		✓	✓
	不含黄油，纯植物成分（不包括美特臻品酥片油）	✓		✓
	不饱和脂肪酸<1%	✓		✓



客户福利

- 优越的品质终端产品拥有和真正黄油一样的风味
- 更便利：易于操作
- 比黄油更便宜
- 可用于现做食品和速冻食品
- 适合各种产业链且保质期长
- 可在包装上声明本产品健康且具有可持续性
- 一比一完美替代真正黄油



www.puratos.com

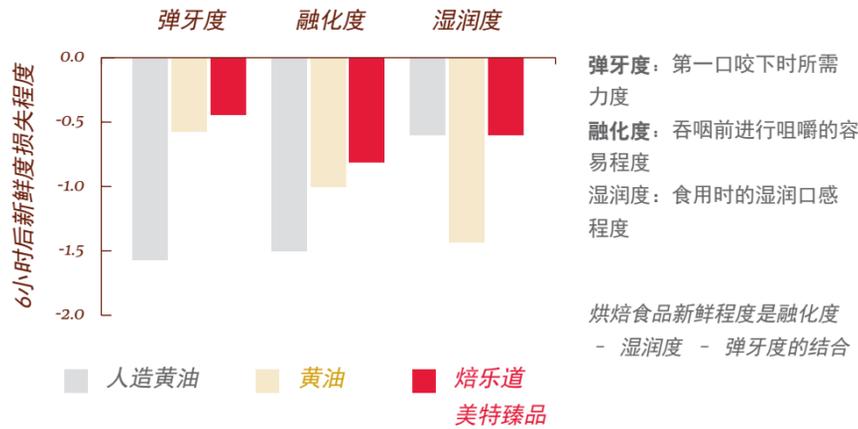
Puratos NV/SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Groot-Bijgaarden, Belgium
T +32 2 481 44 44 - F +32 2 466 25 81 - E info@puratos.com

Puratos
Reliable partners in innovation

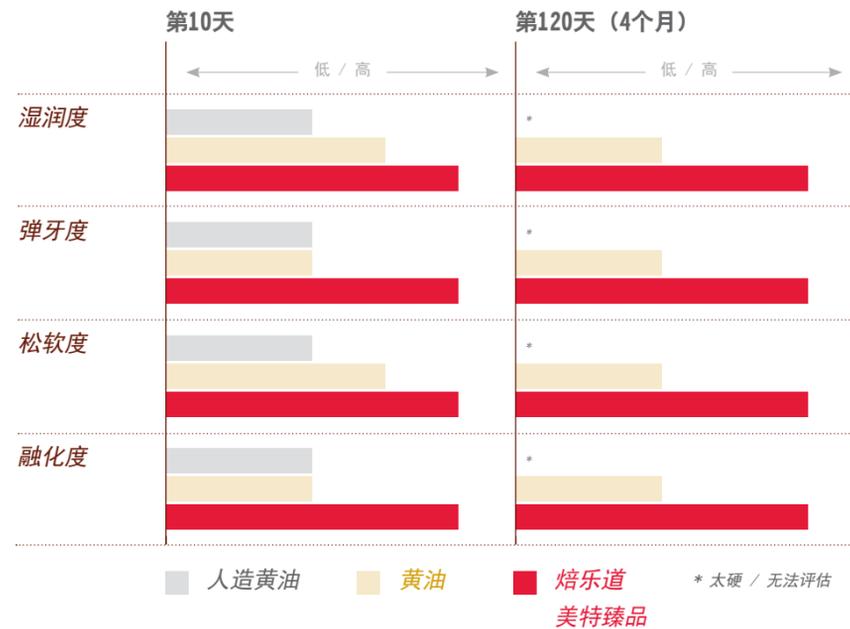
Puratos
Reliable partners in innovation

牛角包新鲜度

在现做烘焙食品时，美特臻品展现出更高的新鲜度



也取决于食品是否拥有长保质期，它是一种理想化的用餐体验



焙乐道食品风味专家评测组对牛角包进行的评测。两种不同的配方（现做食品和长保质期食品（层酥食品））。

美特臻品层酥油 处于最佳状态的法式维也纳甜酥面包



关于吃法式维也纳甜酥面包人们有话说：它吃起来会发出酥脆的声响，拥有金黄色的外观、完美的层次感、精致细腻且入口即溶，当然了……它非常好吃。MIMETIC 美特臻品层酥油正是为了满足以上期待而诞生的。

美特臻品层酥油赋予您的层酥食品：完美的酥脆度、完美的层次感、令人难以抗拒的美味和入口即溶的口感。它不是黄油却有着真正黄油的口感。

不过，这还不是它的全部优点。美特臻品层酥油还赋予食品完美的操作性和可塑性。



美国消费者评测： 美特臻品>黄油牛角包

美国食品风味评测组测试
(n=60, 新泽西州, 同等男/女/年龄分布)

“用黄油做层酥食品时你一定要注意对温度的把握。这是很关键且敏感的工序，必须全神贯注。美特臻品酥片油给予你的层酥食品理想的可塑性和操作性。它有更高的容错性，用起来就像人造黄油一样方便，但味道和真正的黄油一模一样。”

国际技术顾问, Filip De Kimpe



美特臻品混合大黄油 每一口都那么新鲜，那么令人陶醉



当享用下午茶蛋糕、早午餐面包和咖啡馆里香脆的曲奇饼时那种细腻丰富的口感……果然好吃才是真理！美特臻品混合大黄油专门用来预制蛋糕、软面团、酥皮糕点和曲奇饼，您能用最方便、最实惠的方式带给客人完美的、口感细腻丰富的烘焙食品。



扫描以了解更多关于配方的信息



“除了真正的黄油口味，美特臻品混合大黄油操作起来还更简便。由于它容错性更高，您可以达到事半功倍的效果！”

国际产品经理, Siegrid De Ridder

法国消费者评测：
在做蛋糕时，
美特臻品的品质等同于黄油

法国, Sensobus, n=149

你知道吗……



美特臻品酥片油含有黄油，因此可以声称自己“由黄油制成”？



美特臻品有不同包装：纸包装、木包装和工业包装？



美特臻品不含黄油，以植物原料制成？



美特臻品能帮您省时间？



美特臻品是非转基因食品？



带有清洁标签的美特臻品是追求健康的客人们的最爱？

扫描以了解更多关于配方的信息

