

PALM BAKING SHORTENING

Mentega Putih untuk Kue dan Roti Bergizi dan Lezat

AVROS

Nutritious, Delicious



Tentang "Baking Shortening" Kelapa Sawit

Baking shortening merupakan mentega putih yang ditambahkan, dicampur, atau diolah, dalam pembuatan berbagai jenis kue dan roti.

Fungsi utama "Baking Shortening" adalah membuat adonan kue menjadi lebih empuk dan lembut dalam pembuatan roti, kue, biskuit, pastry, juga sebagai butter cream pengisi biskuit sandwich, ditaburkan setelah pembuatan kue atau dicampurkan dalam proses pembuatannya.

Secara konvensional, bahan baku shortening adalah minyak non tropis yang sudah dihidrogenasi parsial sehingga mengandung asam lemak trans. Asam lemak trans ini dapat menimbulkan resiko buruk bagi kesehatan khususnya jantung koroner.

Keunggulan Baking Shortening dari Kelapa Sawit

Baking shortening AVROS terbuat dari fraksi minyak kelapa sawit dan memiliki keunggulan-keunggulan :

- ☞ Bebas kolesterol.
- ☞ Bebas lemak trans dan relatif lebih murah karena diproses tanpa hidrogenasi.
- ☞ Memanfaatkan produk dalam negeri.
- ☞ Memberi rasa lezat dan bergizi.

Baking Shortening Kemasan 1 kg (box)

Informasi Gizi (Per 100 gram)

Kalori	903 kkal
Total Fat	99.9 gr
Jenuh	71,0 gr
Tak Jenuh	28,9 gr
Trans	0,0 gr
Kolesterol	0.0 mg
Sodium	0.0 mg
Total Karbohidrat	0 gr
Total Protein	0 gr
Vitamin A	110 IU
Vitamin E	174 ppm



PUSAT PENELITIAN KELAPA SAWIT

Jl. Brigjen. Katamso No. 51, Medan 20158, Indonesia
Telp. 061-7862477, Fax. 061-7862488
e-mail : admin@iopri.org, http://www.iopri.org

