

روغنهای جانشین کره کاکائو



WWW.FOODYAR.COM

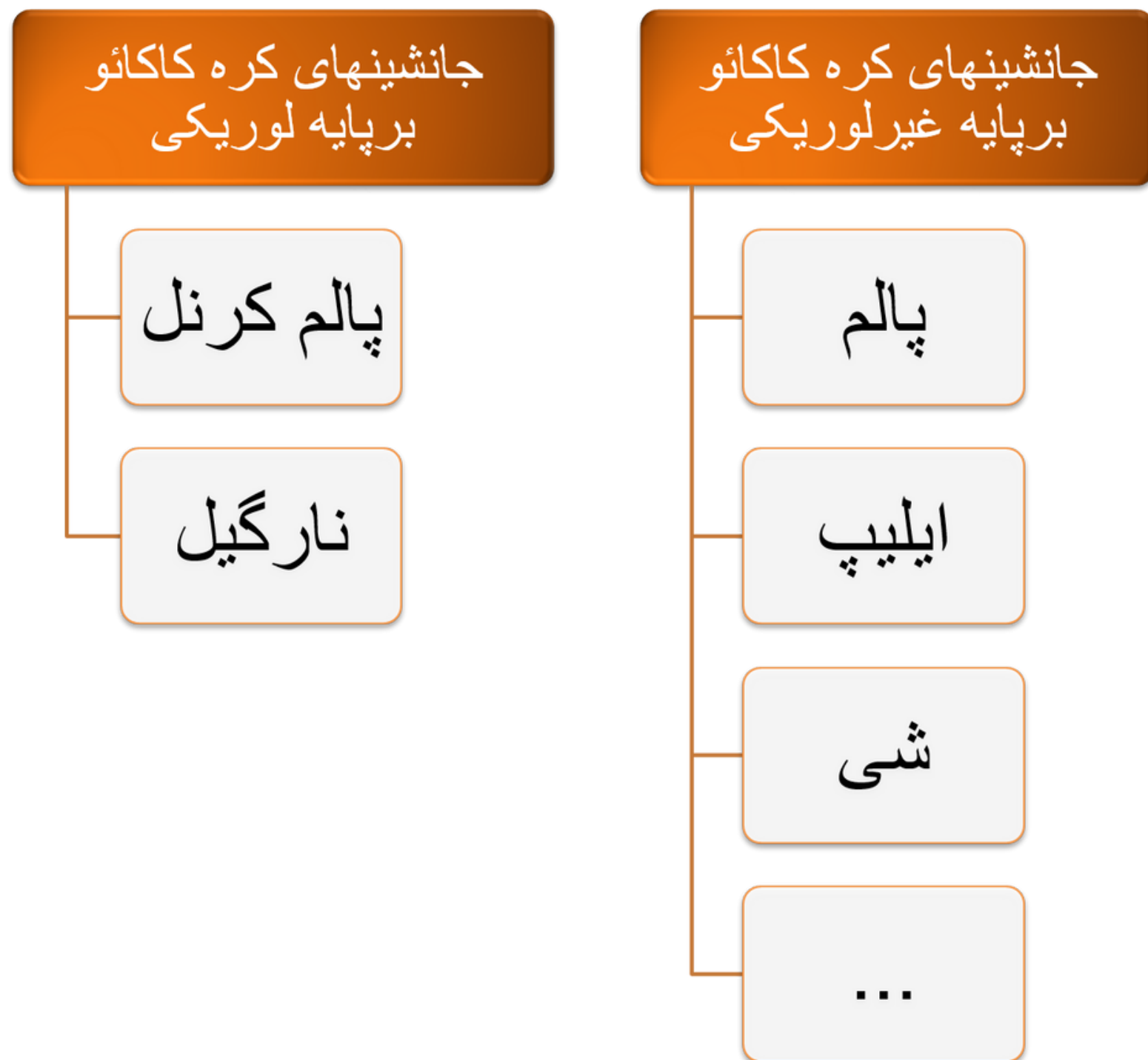
چرا جانشین های کره کاکائو؟

تولید و قیمت دانه کاکائو در دنیا همواره محدود و پر از نوسان بوده است. روغنهای تخصصی که جانشین مناسبی برای کره کاکائو هستند این نیاز را به خوبی پاسخ داده اند.



هدف استفاده از روغنهای جانشین؟





کاربرد

- شیرینی و شکلات
- نانوائی و پخت
- لبنیات
- غذای کودک
- سایر

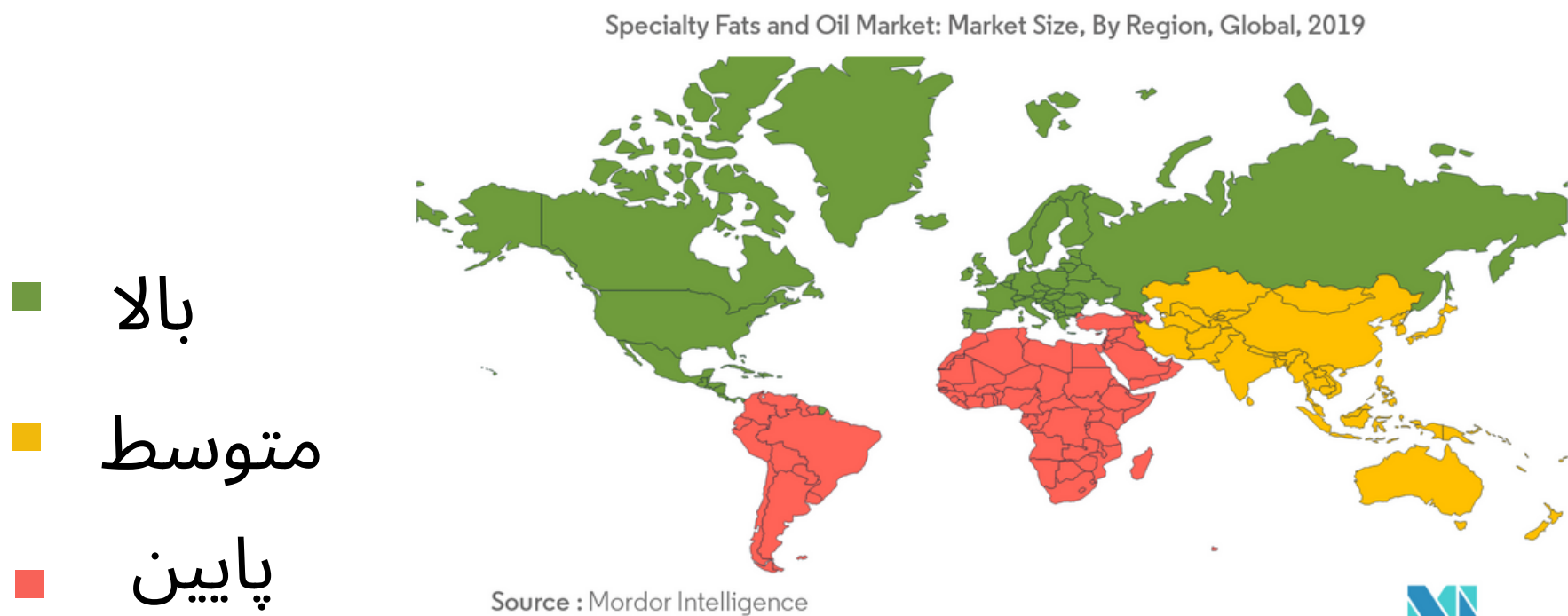
منابع

- روغن سویا
- روغن کانولا
- روغن پالم
- روغن نارگیل
- روغن زیتون

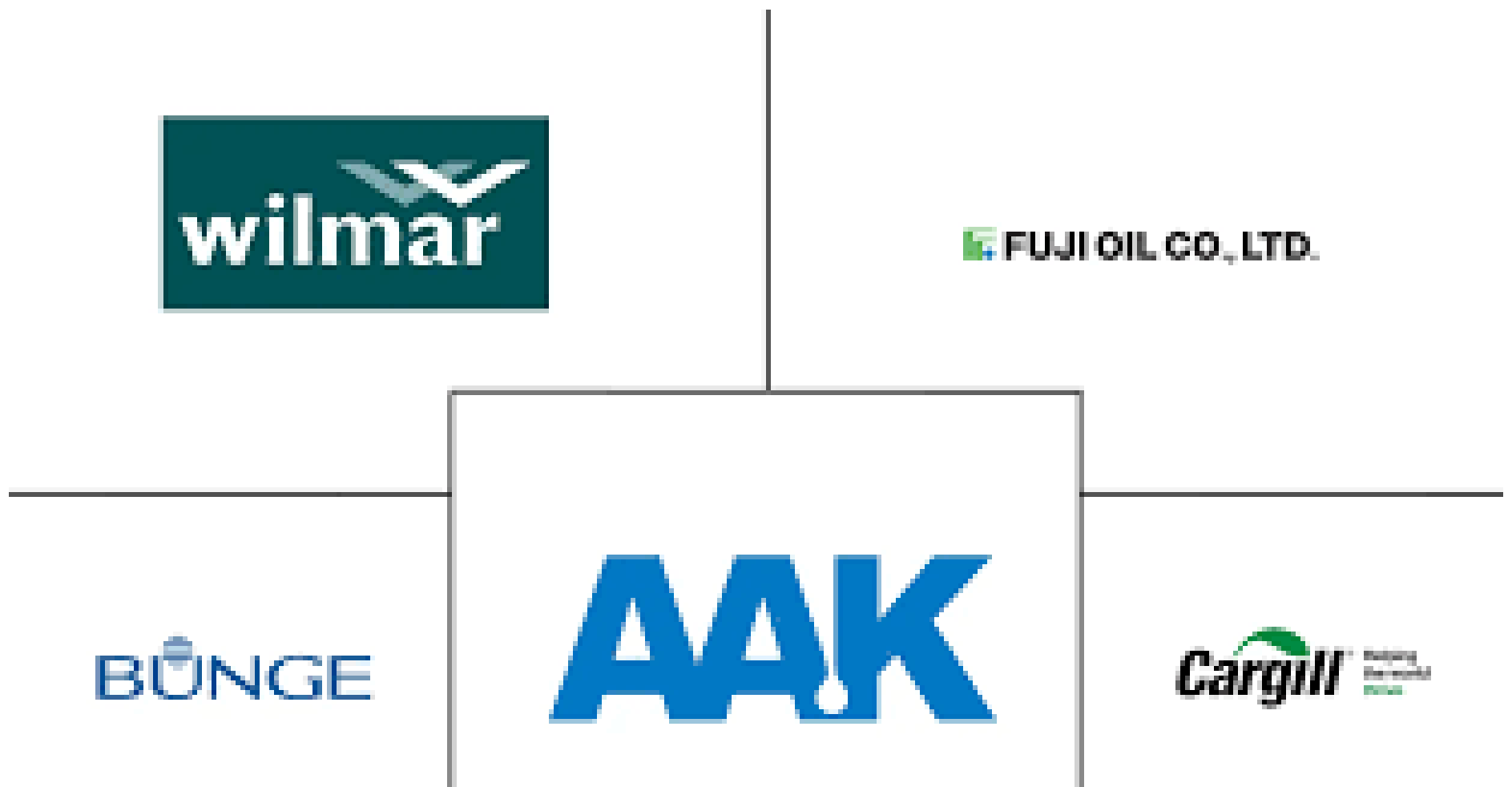
روغنهای جانشین

- معادل کره کاکائو (CBE)
- جایگزین کره کاکائو (CBR)
- جانشین کره کاکائو (CBS)
- بهبود دهنده کره کاکائو (CBR)
- جایگزین چربی شیر (MFR)
- سایر

سهم بازار روغنهای تخصصی بر اساس منطقه جغرافیایی



تولیدکنندگان برتر جانشین های کره کاکائو در دنیا



برخی برندهای جانشینهای کره کاکائوموجود در بازار ایران



برای اطلاع از تامین کنندگان روغنهای جانشین کره کاکائو
در ایران با فودیار تماس بگیرید:

FOODYAR

مرجع تخصصی تجارت الکترونیک

در مواد اولیه صنایع غذایی

WWW.FOODYAR.COM