



Dough **Conditioner/**  
**Bread Improvers.**

Bahan tambahan pengembang dan pengemulsi untuk produksi rerotian. Roti yang dihasilkan memiliki volume yang besar, halus, moist serta bentuk yang kokoh. Selain itu Dough Conditioner juga mempercepat proses fermentasi dan menjaga kesegaran roti.

|  |                                |                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Super Soft</b><br>: Bahan tambahan pangan (pengembang)<br>: 5 kg/Crt, 6x3 kg/Crt<br>: 0.3-0.5% per kg tepung terigu                                                                             |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>X-tra Soft</b><br>: Bahan tambahan pangan (pengembang)<br>: 5 kg/Crt<br>: 0.3-0.5% per kg tepung terigu                                                                                         |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Zea 100</b><br>: Bahan tambahan pangan (pengembang)<br>: 5 kg/Crt<br>: 0.3-0.5% per kg tepung terigu                                                                                            |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Zea 75</b><br>: Bahan tambahan pangan (pengembang)<br>: 5 kg/Crt<br>: 0.3-0.5% per kg tepung terigu                                                                                             |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Zi Soft</b><br>: Bahan tambahan pangan (pengembang roti)<br>: 5 kg/Crt<br>: 0.3-0.5% per kg tepung terigu                                                                                       |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Fortimax 300</b><br>: Bahan tambahan pangan (pengembang roti)<br>: 5 kg/Crt<br>: 0.3-0.5% per kg tepung terigu                                                                                  |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Egg &amp; Milk Replacer</b><br>: Bubuk pengganti susu dan telur untuk roti<br>: 10 kg/Crt<br>: 3-5% per kg tepung terigu                                                                        |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Luctor</b><br>: Lemak reroti<br>: 20 kg/Pail<br>: Maksimal 12% dari berat tepung                                                                                                                |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Bioplus</b><br>: Bahan tambahan pangan (pengembang)<br>: 5 kg/Crt<br>: - 0.3-0.5% per kg terigu untuk roti tawar<br>: - 0.8-1.0% per kg tepung terigu untuk roti manis                          |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Frescoplus</b><br>: Bahan tambahan pangan, menambah kelembutan dan kelembaban roti, campuran pengemulsi dan perlakuan tepung<br>: 4 kg/pail, 6x800 g pot/Crt<br>: 1-2% dari jumlah berat tepung |



**Release Agent/**  
**Pan Grease**

Pengoles loyang dengan daya lepas yang optimal dan didesain untuk berbagai aplikasi roti dan kue

|  |                                           |                                                                                                                |
|--|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai | : <b>Carlo</b><br>: Pengoles loyang<br>: 20 kg/Jrg, 5 kg/Jrg, 3 x 5 kg/Crt, 15 x 500 g/Crt<br>: Siap digunakan |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai | : <b>Carlo Master</b><br>: Pengoles loyang<br>: 20 kg/Jrg, 3x4 kg/Crt, 15 x 400 g/Crt<br>: Siap digunakan      |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Resepcara pakai  | : <b>Eazee Spray</b><br>: Pengoles loyang<br>: 440 g/545 ml, 8 x 440 g/Crt<br>: Siap digunakan                 |



Baking **Powder.**



**Coating.**



**Bavarois/Mousses.**



**Glazes.**



Bahan pengembang untuk berbagai jenis kue, kukis, makanan ringan, olahan daging ataupun ikan dll. Baking Powder menghasilkan produk yang lebih mengembang, halus, kokoh, dan ringan.

|  |                                |                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>BP 5</b><br>: Bahan tambahan pangan pengembang kue<br>: 25 kg/Crt<br>: - 0,5-1% dari berat tepung untuk kue yang mengandung banyak telur dan lemak,<br>: - 2-4% dari berat tepung untuk kue yang banyak mengandung air.              |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Alpina</b><br>: Bahan tambahan pangan pengembang kue<br>: 10 kg/Crt, 25 kg/Crt<br>: - 0,5-1% dari berat tepung untuk kue yang mengandung banyak telur dan lemak,<br>: - 2-4% dari berat tepung untuk kue yang banyak mengandung air. |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Zifina</b><br>: Bahan tambahan pangan pengembang kue<br>: 25 kg/Crt<br>: - 0,5-1% dari berat tepung untuk kue yang mengandung banyak telur dan lemak,<br>: - 2-4% dari berat tepung untuk kue yang banyak mengandung air.            |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Dosis | : <b>Athena</b><br>: Bahan tambahan pangan pengembang kue<br>: 10 kg/Bag<br>: - 0,5-1% untuk produk dengan kandungan telur dan lemak yang tinggi.<br>: - 1-2% untuk produk dengan kandungan air yang tinggi.                              |

Coating adalah pelapis untuk berbagai produk bakery dengan tekstur yang halus, lembut, dan mengkilap. Pengaplikasian yang mudah kering dan tidak lengket.

|  |                                                  |                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai        | : <b>White Fondant</b><br>: Gula dekorasi donut/roti<br>: 18 kg/Pail, 14 kg/Pail, 5 kg/Pail<br>: Cairkan dalam panci di atas air panas, tambahkan air bila perlu   |
|  | Produk Varian Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai | : <b>Donut Glaze</b><br>: Vanilla, Mocca & Strawberry<br>: Gula dekorasi donut<br>: 5 kg/Pail<br>: Cairkan dalam panci di atas air panas, tambahkan air bila perlu |

Bahan campuran krim bavaroise dan mousse yang dapat menstabilkan tekstur bavaroise/mousse selama penyimpanan.

|  |                                           |                                                                                                                                              |
|--|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai | : <b>MousseZi Tiramisu</b><br>: Premiks mousse rasa tiramisu<br>: 3 x 1 kg/Crt<br>: 500 g MousseZi Tiramisu, 625 g Air, 2500 g whipped cream |
|--|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Bahan pengoles untuk berbagai produk bakery. Diperuntukkan sebagai dekorasi, pengkilap dan menjaga kesegaran kue.

|  |                                                  |                                                                                                                                                                                   |
|--|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk Varian Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai | : <b>Paletta</b><br>: Neutral, Apricot & Strawbery<br>: Pelapis kue<br>: 5 kg/Pail<br>: Campur 2 bagian Paletta dengan 1 bagian air, panaskan hingga mendidih.                    |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai        | : <b>Paletta Decor Neutral</b><br>: Pengkilap untuk roti dan kue<br>: 5 kg/Pail<br>: Ready to use (siap digunakan)                                                                |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai        | : <b>Ovex Glanz for Bread</b><br>: Bubuk pengkilap roti<br>: 6 x 500 g /Crt, 20 x 40 g/Crt<br>: 1 bagian Ovex Glanz dicampur 8-10 bagian air, aduk rata & diamkan 15 menit        |
|  | Produk Deskripsi Kemasan Resep/cara pakai        | : <b>Ovex Glanz for Cookies</b><br>: Bubuk pengkilap kue kering<br>: 6 x 500 g /Crt, 20 x 40 g/Crt<br>: 1 bagian Ovex Glanz dicampur 6-8 bagian air, aduk rata & diamkan 30 menit |



Flour **Confectionary Mixes.**

Premiks instan dengan kualitas yang tinggi untuk membuat berbagai jenis kue, kukis, dan produk bakery lainnya.  
Menghasilkan volume yang besar, tekstur yang lembab, ringan dan halus.

Sponge, Chiffone,  
Roll Cake Mix.



|                                                                                     |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Ziffone Vanilla</b><br>: Premiks kue chiffon rasa vanilla<br>: 10 kg/Bag<br>: 1000 g <b>Ziffone Vanilla</b> , 600 g Telur ayam,<br>160 g Putih telur, 150 g Air, 100 g Minyak sayur.                                                                                                                                    |
|    | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Zeefine Silky Cake Mix</b><br>: Premiks chiffon cake/kue sifon<br>: 10 kg/Bag<br>: 350 g <b>Zeefine Silky Cake Mix</b> , 500 g Telur ayam,<br>75 g Air, 15 g <b>Quick 75</b> , 50 g Butter,<br>100 g Minyak sayur.                                                                                                      |
|   | Produk<br>Deskripsi<br>Varian<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai | : <b>Suisse Roll Mix ( Chocolate-Vanilla )</b><br>: Premiks kue swiss roll/bolu gulung<br>: Vanilla, Chocolate<br>: 10 kg/Crt<br>: 250 g <b>Suisse Roll Mix</b> , 450 g Telur ayam,<br>100 g Mentega cair.                                                                                                                   |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Varian<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai | : <b>New Biscamix</b><br>: Premiks kue bolu/kue sponge<br>: Vanilla, Chocolate<br>: 10 kg/Bag<br>: 1000 g <b>New Biscamix</b> , 800 g Telur ayam,<br>100 g Air.                                                                                                                                                              |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Black Forest</b><br>: Premiks kue black forest<br>: 10 kg/Bag<br>: 400 g <b>Black Forest</b> , 275 g Telur ayam,<br>125 g Minyak sayur.                                                                                                                                                                                 |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Biscamix</b><br>: Premiks untuk bolu/kue sponge<br>: 10 kg/Bag<br>: 1000 g <b>Biscamix</b> , 750 g Telur ayam,<br>100 g Air.                                                                                                                                                                                            |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Zicon Chiffone</b><br>: Premiks konsentrat untuk keik sifon yang<br>bertekstur moist, halus, dan ringan.<br>: 5 kg/Crt, 10x400 g/Crt<br>: 160 g <b>Zicon Chiffone</b> , 130 g Gula, 50 g Air,<br>50 g Susu cair UHT, 350 g Telur utuh<br>30 g Tepung terigu protein sedang,<br>25 g Minyak nabati, 17 g <b>Quick 75</b> |

Pound Cake, Butter Cake,  
Muffin Mix.



|                                                                                       |                                                              |                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Zeefine Choco Moist</b><br>: Premiks pound cake rasa coklat<br>: 10 kg/Bag, 10 x 500 g/Crt<br>: 1000 g <b>Zeefine Choco Moist</b> , 400 g Telur ayam,<br>200 g Air, 400 g Minyak sayur.                              |
|    | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Zeefine Vanilla Moist</b><br>: Premiks pound cake rasa vanilla<br>: 10 kg/Bag, 10 x 500 g/Crt<br>: 1000 g <b>Zeefine Vanilla Moist</b> , 400 g Telur ayam,<br>200 g Air, 400 g Minyak sayur.                         |
|   | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Genova</b><br>: Premiks untuk kue sejenis pound cake<br>: 5 kg/Crt<br>: 1000 g <b>Genova</b> , 150 g Telur ayam,<br>275 g Air, 100 g Minyak sayur.                                                                   |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Varian<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai | : <b>Indomuffin</b><br>: Premiks kue muffin<br>: Vanilla, Chocolate & Cappucino<br>: 10 kg/Bag<br>: 1000 g <b>Indomuffin</b> , 400 g Telur ayam,<br>400 g Minyak sayur, 100 g Air.                                        |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Mamon Cake Mix</b><br>: Premiks untuk kue mamon<br>: 10 kg/Bag, 10 x 500 g/Crt<br>: 1000 g <b>Mamon Cake Mix</b> , 700 g Telur ayam,<br>175 g Air, 100 g Minyak sayur,<br>200 g Mentega cair/BOS cair/Minyak nabati. |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Muffinex</b><br>: Premiks kue muffin<br>: 10 kg/Bag<br>: 1000 g <b>Muffinex</b> , 400 g Telur ayam,<br>400 g Minyak sayur, 100 g Air.                                                                                |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>Light Brownie</b><br>: Premiks kue brownis<br>: 10 kg/Bag<br>: 1000 g <b>Light Brownie</b> , 350 g Telur ayam,<br>300 g Minyak sayur.                                                                                |

Steam **Cake Mix.**

|                                                                                     |                                                    |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai | : <b>Brownie Kukus</b><br>: Premiks kue brownie kukus<br>: 10 kg/Bag<br>: 1000 g <b>Brownie Kukus</b> , 400 g Telur ayam,<br>300 g Minyak sayur.                          |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai | : <b>Blondie Kukus Tiramisu</b><br>: Premiks kue chiffon rasa tiramisu<br>: 10 kg/Bag<br>: 400 g <b>Blondie Kukus Tiramisu</b> ,<br>500 g Telur ayam, 300 g Minyak sayur. |



Steam **Cake Mix.**

|                                                                                       |                                                              |                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai           | : <b>ZiBlack Forest Kukus</b><br>: Premiks kue black forest kukus<br>: 10 kg/Bag<br>: 400 g <b>ZiBlack Forest Kukus</b> , 200 g Telur ayam,<br>125 g Minyak sayur.               |
|  | Produk<br>Deskripsi<br>Varian<br>Kemasan<br>Resep/Cara pakai | : <b>Suisse Roll Kukus Vanilla</b><br>: Premiks kue swiss roll kukus<br>: Vanilla<br>: 10 kg/Crt<br>: 1000 g <b>Suisse Roll Kukus</b> , 600 g Telur ayam,<br>200 g Minyak sayur. |





Bread Mixes and Base.

Premiks instan untuk membuat roti, burger, dan donut. Menghasilkan volume yang besar, tekstur yang moist, ringan, dan halus.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Produk : <b>Burger Mix</b><br>Deskripsi : Tepung untuk roti burger<br>Kemasan : 10 kg/Bag<br>Resep/Cara pakai : 1000 g <b>Burger Mix</b> , 12 g Ragi instan, 450 g Air dingin                                                                                                                                                                                                                           |
|   | Produk : <b>Zeefine Donut Mix</b><br>Deskripsi : Premiks untuk donut<br>Kemasan : 10 kg/Bag, 10 x 1 kg/Crt<br>Resep/Cara pakai : 1000 g <b>Zeefine Donut Mix</b> , 380 g Air dingin, 12 g Ragi instan, 80 g Telur ayam                                                                                                                                                                                  |
|   | Produk : <b>Golden-A Donut Concentrate</b><br>Deskripsi : Tepung konsentrat untuk donut<br>Kemasan : 10 kg/Bag, 10 x 500 kg/Crt<br>Resep/Cara pakai : 1000 g <b>Golden-A Donut Concentrate</b> , 1000 g Tepung protein tinggi, 650 g Air dingin, 34 g Ragi instan, 100 g Telur ayam                                                                                                                     |
|   | Produk : <b>Cortezabread Mix</b><br>Deskripsi : Premiks untuk membuat roti ciabatta<br>Kemasan : 2 x 3 kg/Crt<br>Resep/Cara pakai : 200 g <b>Ensaymada Bread Mix</b> , 70 g Butter 900 g Tepung terigu, 75 g Gula, 20 g Ragi instan, 875 g Air dingin                                                                                                                                                   |
|  | Produk : <b>Panoplus Series</b><br>Deskripsi : Premiks untuk membuat roti euro soft<br>Varian :<br>- <b>Panoplus Fibro Mix</b><br>- <b>Panoplus Multicereal Mix</b><br>- <b>Panoplus Sunflower Mix</b><br>Kemasan : 2 x 3 kg/Crt<br>Resep/Cara pakai : 250 g <b>Panoplus Series</b> , 750 g Tepung terigu, ± 540 g Air es, 100 g Gula, 80 g Lemak reroti, 50 g Telur ayam, 18 g Garam, 14 g Ragi instan |

Bahan penstabil untuk kue yang dapat menghasilkan volume lebih besar dan halus serta tekstur yang ringan, moist, dan lembut.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Produk : <b>Quick 75</b><br>Deskripsi : Bahan tambahan pangan penstabil adonan kue<br>Kemasan : 20 kg/Pail, 10 kg/Pail, 4 kg/Pail<br>Dosis : 2-6% dari jumlah berat telur & air |
|  | Produk : <b>FaZto</b><br>Deskripsi : Bahan tambahan pangan penstabil adonan kue<br>Kemasan : 20 kg/Pail<br>Dosis : 2-6% dari jumlah berat telur & air                           |
|  | Produk : <b>FlaZ</b><br>Deskripsi : Bahan tambahan pangan penstabil adonan kue<br>Kemasan : 20 kg/Pail<br>Dosis : 2-6% dari jumlah berat telur & air                            |
|  | Produk : <b>Konstan SP</b><br>Deskripsi : Bahan tambahan pangan penstabil adonan kue<br>Kemasan : 20 kg/Pail, 10 kg/Pail<br>Dosis : 2-6% dari jumlah berat telur & air          |
|  | Produk : <b>SupersponZ</b><br>Deskripsi : Bahan tambahan pangan penstabil adonan kue<br>Kemasan : 20 kg/Pail<br>Dosis : 2-6% dari jumlah berat telur & air                      |
|  | Produk : <b>X-PanZ</b><br>Deskripsi : Bahan tambahan pangan penstabil adonan kue<br>Kemasan : 20 kg/Pail<br>Dosis : 2-6% dari jumlah berat telur & air                          |
|  | Produk : <b>SPT Emulsifier</b><br>Deskripsi : Bahan tambahan pangan penstabil adonan kue<br>Kemasan : 20 kg/Pail<br>Dosis : 2-6% dari jumlah berat telur & air                  |
|  | Produk : <b>SPT TBM</b><br>Deskripsi : Bahan tambahan pangan penstabil adonan kue<br>Kemasan : 20 kg/Pail<br>Dosis : 2-6% dari jumlah berat telur & air                         |



Stabilizer.



Toppings & Fillings.

Isian dan topping siap pakai untuk berbagai jenis dan bentuk produk bakery. Memiliki tekstur yang lembut, halus, dan tahan panggang.

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Produk : <b>Biobianca</b><br>Deskripsi : Topping krim (whipped cream)<br>Kemasan : 10 x 1 kg/Crt, 10 x 250 g/Crt<br>Resep/Cara pakai : 1000 g <b>Biobianca</b> , 2000 g Air dingin                                                                                                                                                     |
|    | Produk : <b>Cremix Decor</b><br>Deskripsi : Topping dan krim dekorasi<br>Kemasan : 4 kg/Pail, 6x800 g/Crt<br>Resep/Cara pakai : Kocok sampai mengembang                                                                                                                                                                                |
|    | Produk : <b>Fiona Royal</b><br>Deskripsi : Topping bubuk<br>Kemasan : 10 x 800 g/Crt<br>Resep/ Cara pakai : Kocok 800 g <b>Fiona Royal</b> , 1200 g Air es                                                                                                                                                                             |
|    | Produk : <b>Cremix</b><br>Deskripsi : Topping krim<br>Kemasan : 4 kg/Pail<br>Resep/Cara pakai : Kocok sampai mengembang                                                                                                                                                                                                                |
|    | Produk : <b>Chocolate Filling</b><br>Deskripsi : Isian roti manis rasa coklat<br>Kemasan : 10 kg/Bag<br>Resep/Cara pakai : 1000 g <b>Chocolate Filling</b> , 350 g Minyak sayur                                                                                                                                                        |
|   | Produk : <b>Paletta Excellent</b><br>Varian : Strawberry, Blueberry, Raspberry, Lemon & Pineapple Orange<br>Deskripsi : Isian roti & kue<br>Kemasan :<br>- 25 kg/Pail (Strawberry, Blueberry, Raspberry)<br>- 5 kg/Pail (all variant)<br>- 10 x 500 g/Crt (Strawberry & Blueberry)<br>Resep/Cara pakai : Siap digunakan (ready to use) |
|  | Produk : <b>Paletta Vla</b><br>Varian : Vanilla, Chocolate, Sarikaya, Banana, Cheese<br>Deskripsi : Isian dan topping untuk kue & roti<br>Kemasan : 5 kg/Pail<br>Resep/Cara pakai : Siap digunakan (ready to use)                                                                                                                      |
|  | Produk : <b>Rap</b><br>Deskripsi : Tepung Vla instan<br>Kemasan : 10 kg/Crt, 10 x 500g/Crt<br>Resep/Cara pakai : 400 g <b>Rap</b> , 1000 g Air dingin                                                                                                                                                                                  |
|  | Produk : <b>Paletta Fruitfill</b><br>Varian : Blueberry, Pineapple, Apple, Strawberry<br>Deskripsi : Isian roti/kue dengan buah asli<br>Kemasan : 5 kg/Pail<br>Resep/Cara pakai : Siap digunakan (ready to use)                                                                                                                        |

Flavoring & Compounds.

Perisa, pewarna, dan aroma yang kuat, tahan panggang serta bersertifikat halal.

|                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produk : <b>L'arome Pasta</b><br>Varian : Cokelat, Strawberry, Pandan, Mocca, Vanilla, Butter, Blueberry, Blackforest, Sweet Potato<br>Deskripsi : Perisa & pewarna<br>Kemasan : 12x100 g/Crt, 4x500 g/Crt<br>Dosis : 1-4% (1-2 sendok makan per kg adonan) | Produk : <b>L'arome Powder</b><br>Varian : Vanilla milk, Green Tea<br>Deskripsi : Bubuk perisa<br>Kemasan : Vanilla : 12x50 g/Crt, 4x500 g/Crt, 500 g Vanilla Milk :12x100 g/Crt, 4x500 g/Crt<br>Dosis : 0,5-1 sdt per kg adonan |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

