

SR-04BB

「SR-04BB」は、春巻などのパリパリ感を向上、持続させる油脂です。

＜特長＞

- 春巻の生地に添加することにより、グルテンの過剰な生成を防止します。
- ペースト状の油脂ですので、粘度のある生地に容易に分散します。
- 中華まんやピザなどの生地に使用して、歯切れを改良することもできます。

＜用途＞

春巻きなどのフライ食品
小麦粉に対して3～8%配合して使用して下さい。

＜性状＞

ペースト状

＜原材料＞

植物油脂、加工油脂／乳化剤

＜最終食品への表示例＞

食用油脂／乳化剤
(※貴社のラベル表示を保証するものではありません)

＜包装・荷姿＞ 10kg (BIB 外装：段ボール)

＜保存方法＞ 冷暗所で保管してください

＜賞味期限＞ 180日

