

ベシヤメルクリーム®

「ベシヤメルクリーム®」は、生クリームとバター風味を併せ持った乳化する油脂です。生クリームの代替品として使用できます。

- ＜特長＞
- ・植物油脂に乳脂とバターを配合した、リッチな風味の乳化する油脂です。
 - ・香料を使用しない天然の風味により、生クリーム代替品として使用できます。
 - ・生クリームよりも乳化する安定であるため、作業性や耐熱性に優れています。

＜性状＞ 液状乳化する油脂

＜原材料＞ 植物油脂、バターオイル、バター、脱脂粉乳、乳糖／カゼインNa、メタリン酸Na、乳化する剤

＜最終食品への表示例＞

乳又は乳製品を主要原料とする食品／カゼインNa、メタリン酸Na、乳化する剤

（※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＞ 要冷蔵（3～7℃で保管してください）

＜賞味期限＞ 180日

ベシヤメルクリームは日油株式会社の登録商標です。