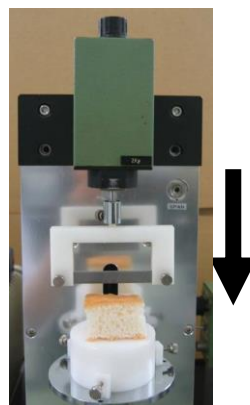
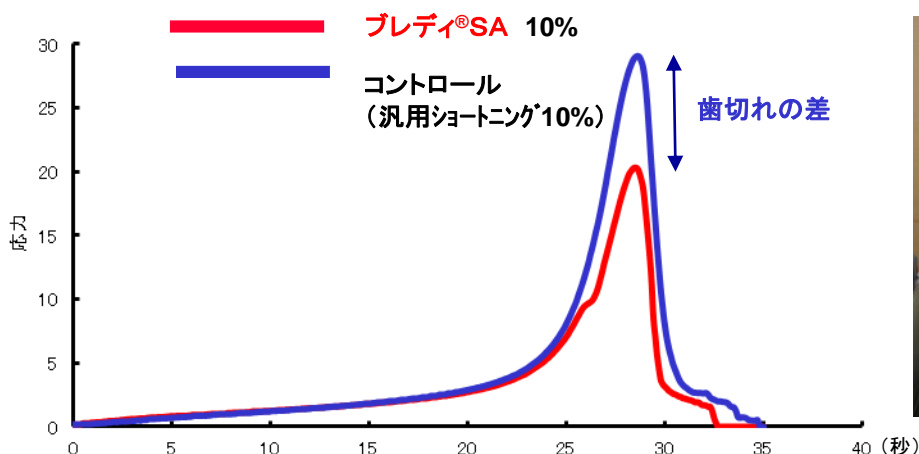


ブレディ[®]SA

●特徴

- ① グルテンに作用し、**グルテンネットワークを改質する**
機能性練り込み油脂です。
 - ・パンのきめを細かくすることで、**歯切れが非常に良く、ソフトで口溶け良好なパン**が焼成できます。
 - ・レンジアップした際のパンの**縮みやしわ、食感の低下を抑制**することができます。
- ② 練り込み油脂をそのまま置き換えてご使用いただけます。
- ③ 標準添加量は対粉5～10%です。

■ ロールパンの歯切れ比較(練り込み油脂10%)



●保管上のご注意 要冷蔵(0～10℃)で保管してください。

 **日油株式会社**

◇日油の製菓・製パン・調理加工食用製品を
動画でご紹介しています◇



機能食品事業部

本社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE堂島タワー

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

TEL 03-5424-6763(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

ブレディは日油株式会社の登録商標です。