

ラードパウダーPA

「ラードパウダーPA」は、豚脂特有の風味、コク味を有する粉末油脂です。

- ＜特長＞ 豚脂特有の風味と深いコク味を残した風味豚脂を使用しています。風味豚脂を製品中70%含有した乳化型粉末油脂です。水への高い分散性を有しています。溶液は低温でも液状のため、コールドインジェクションに適しています。ハンバーグなどに練り込んでも効果的です。

粉末油脂外観



水へ溶解後（10%）



- ＜用途＞ ステーキ、ハンバーグなど畜肉製品
スープ、ソースなど各種加工食品
- ＜性状＞ 粉末油脂
- ＜原材料＞ 動物油脂、デキストリン、ラクチトール／カゼインNa、乳化剤、メタリン酸Na、酸化防止剤（V.E、V.C）
- ＜最終食品への表示例＞
粉末油脂（動物油脂、デキストリン、ラクチトール）／
カゼインNa、乳化剤、メタリン酸Na、酸化防止剤（V. E、V. C）
（※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 段ボール
- ＜保存方法＞ 要冷蔵（10℃以下で保管してください）
- ＜賞味期限＞ 365日