

# ホワイトソースベース

「ホワイトソースベース」は、レトルトホワイトソース用乳化油脂です。レトルト殺菌しても褐変せず、白さが残るホワイトソースを作ることができます。

- ＜特長＞
- 水で希釈して、牛乳の代替として使用することができます。
  - レトルト殺菌しても褐変化が進行せず、ソースの色調が変わりません。
  - 乳脂の自然な風味が、ホワイトソースによく合います。
  - メニューに応じて濃度を調節することができます。

＜性状＞ 液状乳化油脂

＜原材料＞ 植物油脂、バターオイル、還元水飴／カゼインNa、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、クエン酸Na、乳化剤

＜最終食品への表示例＞  
油脂加工食品（植物油脂、バターオイル、還元水飴）／カゼインNa、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、クエン酸Na、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＞ 要冷蔵（3～10℃で保管してください）

＜賞味期限＞ 150日