

VOショート™

ボリュームがアップし、ふんわりソフトな食感のパンが焼きあがります。

酵素を油脂に組み込むことで、乳化剤を使用せずに、良好なグルテンの形成を促進し、パンのボリュームアップと、“ふんわりソフト”な食感が得られる練り込み油脂です。

特徴

1. パンのボリュームがアップします。
2. ふんわり、ソフトなパンが焼きあがります。
3. ボリュームアップ分の生地量を減らして、コストダウン効果が得られます。
4. 練り込み油脂と置き換えてご使用いただけます。
5. 標準添加量は対小麦粉5～10%です。 ★ワンローフ食パン比較

- 保管上のご注意 冷暗所保管
- 包装・荷姿 10kg／段ボール



ショートニング VOショート™
VOショートは日油株式会社の商標です。

