

[香味油配合の機能性粉末油脂]

クラフトパウダー ラード風味

Product Information

クラフトパウダー ラード風味は、粉末油脂の食感改良効果と香味技術による味わい深いラード風味を兼ね備えたプラントベース仕様の粉末油脂です。

特 長

- 独自香味油によるコクと食感改良機能を併せ持つ粉末油脂です。
- 粉末状のため計量しやすく、他の粉末素材との混合も容易で、水への溶解・分散も良好です。
- 幅広い用途に対応できるプラントベース仕様の製品設計です。

用途 スープ、シーズニング、総菜などに



スープ
添加量: 全体0.5%
効果: 風味の付与、
後味の持続



シーズニング
添加量: 対スナック5%
効果: 風味の付与、持続



焼き餃子の皮
添加量: 対粉2%
効果: 風味の付与
やわらかさの付与

仕 様

荷 姿 10kg ダンボール箱
保存方法 直射日光、湿気を避け25℃以下で保管
賞味期間 製造後180日（未開封）

 ミヨシ油脂株式会社