

[風味の底上げをする焙煎風味のマーガリン]

デフィ *Defi*

デフィは、パンや菓子のおいしさアップを可能にする焙煎風味のマーガリンです。

特 長

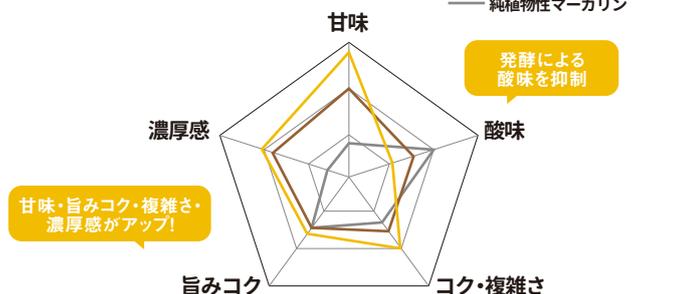
- 厳選した素材の組み合わせにより、パンや菓子に香ばしい焙煎感、コク、甘味を付与することができます。
- 発酵による酸味や、パンや菓子の生地原料由来のにおいをマスキングすることができます。特有のにおいのあるふすまや大豆粉などの低糖質素材との併用にも適しています。
- 少量添加するだけで、風味の底上げ、おいしさアップに寄与します。

素材へのこだわり



風味の底上げに寄与

味覚センサーを使用し、食パンの風味を数値化



仕 様

荷 姿 10kg ダンボール箱入り
保存方法 要冷蔵 (10℃以下)
賞味期間 製造後180日 (未開封)

 **ミヨシ油脂株式会社**

<http://www.miyoshi-yushi.co.jp>

デフィ M171 2019.04