

[パンのおいしさを保持する冷凍生地用改良剤]

エレメントFS

Element FS

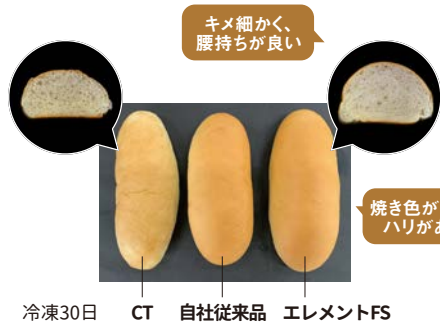
エレメントFSは、対粉1%程度の添加で
パンの冷凍障害を抑制する冷凍生地用改良剤です。

特長

- 腰持ち、ボリュームが良く、ソフトで風味豊かなパンに仕上がります。
- 焼き色の良いクラスト、均一なキメのクラムとなり、見栄えの良いパンに仕上がります。
- 生地の伸展性が良好で、作業性が向上します。

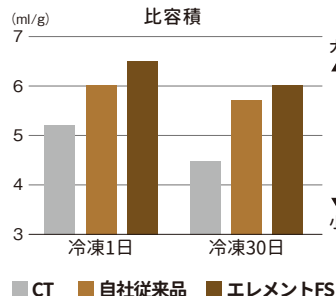
生地冷凍をしたコッペパンでの評価

※CTのイーストフードの代わりに自社従来品・エレメントFSを対粉1%添加



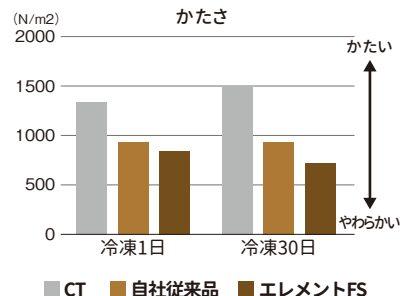
良好なボリューム

比容積



ソフトな食感

かたさ



仕様

荷 姿 10kg (1kg袋×10袋) ダンボール箱入り
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360日 (未開封)

 **ミヨシ油脂株式会社**

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

エレメントFS H061 2019.04