



便利にお使いいただける
液状タイプの発酵種（不活性）

カルメン50



ピュラトスジャパン株式会社

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
TEL:03-5410-2322 <https://www.puratos.co.jp>

宮下真彦 オーナーシェフ
ベーカリーハイジ

パンの香りや旨味、おいしさに奥ゆきを出すことに発酵種が貢献することは経験的に知っているのですが、予想よりもパンが多く売れた時、追加で液種を仕込むことはよくありました。

製造の現場では液種の仕込み以外の工程も気を抜くことはできません。カルメン50は必要な時に発注するだけなので、スタッフの作業量を軽減できます。

来店されたお客様に笑顔になっていただくためのこだわりは追求しつつ、生産性を高める新しい原料を試してみることや、労働環境を整えることも、おいしさの質を高める一歩になると思います。



カルメン50 小麦ベース 液状発酵種（不活性）

- ・ 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用
- ・ マイルドな味わい、ほのかな酸味で後口さわやか
- ・ しっとり、ふんわり食感を付与
- ・ ロールパン、バンズ、惣菜パン、リーンなパン、焼き菓子などにお使いいただけます



荷 姿： 10kg / カートンボックス

保存方法： 直射日光を避け4～25℃、相対湿度65%以下で保存。開封後は要密閉。凍結厳禁

賞味期限： 製造日より12ヶ月

標準添加量： 対粉5%