

しっとり、みずみずしさ長持ち

キモ・FS

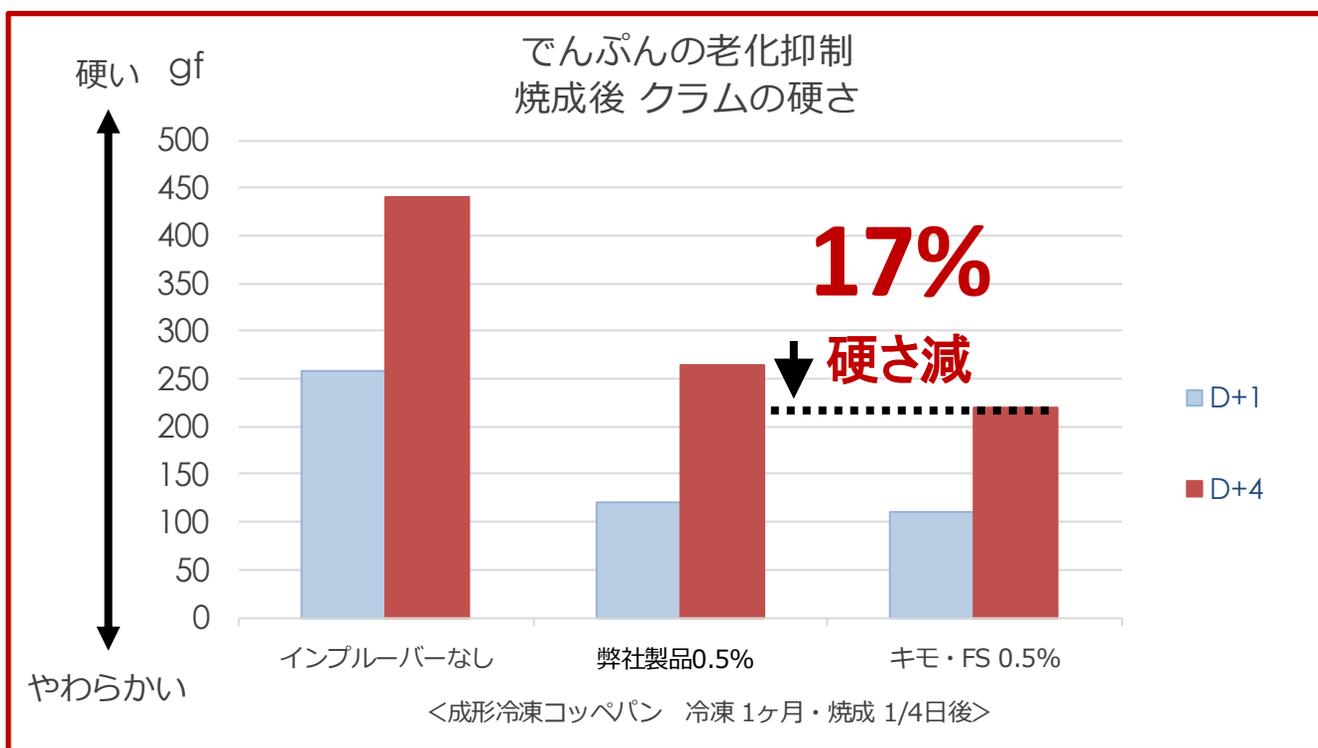


キモ・FSは棚持ち効果もある、乳化剤不使用の 冷凍生地用インプルーバーです

製品 特徴

時間が経っても、ふんわりやわらか、みずみずしい
食べ口を維持します。

- 見た目ふっくら、窯伸びの良いパンを実現
- 1~4週間程度の短期冷凍に対応
- 乳化剤不使用
- 使用量を変えることで短期冷凍/スクラッチ、
どちらの製法にも対応



原材料

ビタミンC、酵素、食品素材

標準添加量

対粉0.3~1.0%

至適 アプリケーション

バゲット、食パン、菓子パンなど、リーンからリッチまで、あらゆるタイプの
の生地に

賞味期限

9ヶ月

荷姿

10kg/袋

製品の保存方法

直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下で保存（開封後は要密閉）