

Puralix

ピュラリックス

型や天板から
きれいに外すことができる剥離油

Puralix

ピュラリックス

ピュラリックスは、
発売以来ロングセラーを続けている、
ピュラトスの名品の一つです。

主な特徴

高温での安定性に優れているので、こげつきの発生が少なく、
焼き上がりの型離れが抜群です

生地は無駄を軽減し、効率的な商品づくりをサポートします

最終商品の風味を損なわない（風味に影響しない）



ピュラリックスを小分けにしてお使いいただく場合

- 成分が沈殿しているため、小分けにする前に品質を均一にするよう、よく振ってからボトル等に移し替えてください。
- 小分けしたピュラリックスを、ご使用前にはよく振ってから型や天板に塗布してください。
※小分け後の保存用容器は表面積が小さくなるボトルタイプのものをお勧めいたします。
- お使いの際、刷毛やキッチンペーパーなどを浸しやすい平らな容器に移し替える場合も、保存容器をよく振ってからご使用ください。
- 小分けしたピュラリックスは冷凍保存をしないでください。

製品詳細

荷姿	10L / プラスチックドラム	保存方法	直射日光を避け、15～25℃、相対湿度65%以下の暗所にて保存。開封後は要密閉。凍結厳禁。	賞味期限	製造日より12ヶ月
製品形態	液状	使用方法	ブラシもしくはスプレーガンを使用 ※成分が沈殿していますので、使用前によく振ってください	用途	カヌレ、マドレーヌ、パウンドケーキなどの焼き菓子や、リッチな配合のパンなどに

www.puratos.co.jp

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 service_japan@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good