



Corbion
CARAVAN

洋菓子改良用製品

ウルトラフレッシュ スイート
Ultra Fresh[®] Sweet

製造元 コービオン キャラバン社(米国)



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732

ウルトラフレッシュ スイート

製品説明

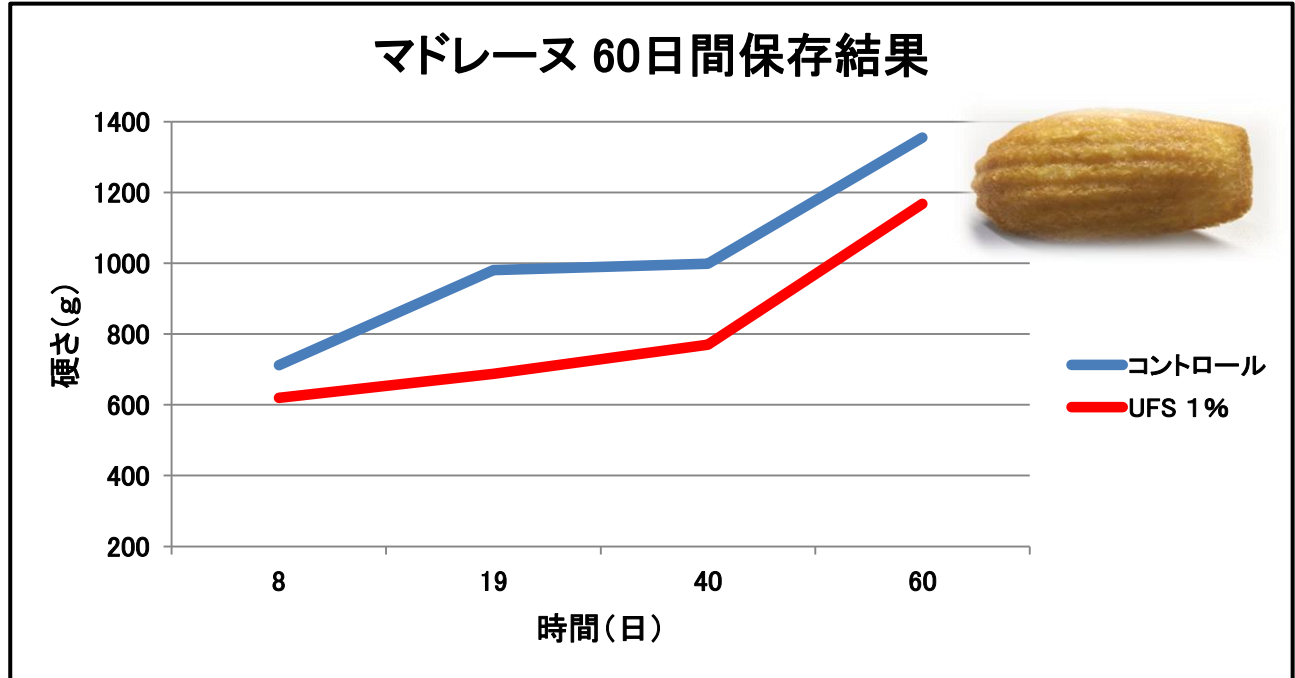
ウルトラフレッシュ スイートは、コービオン キャラバン社が最新の酵素技術を応用・開発した製品で、洋菓子の老化を大幅に軽減し、フレッシュ感を維持するので賞味期限の延長を可能にする画期的な次世代の洋菓子向け改良剤です。

製品概要: 性 状 粉末
 製品重量 20kg

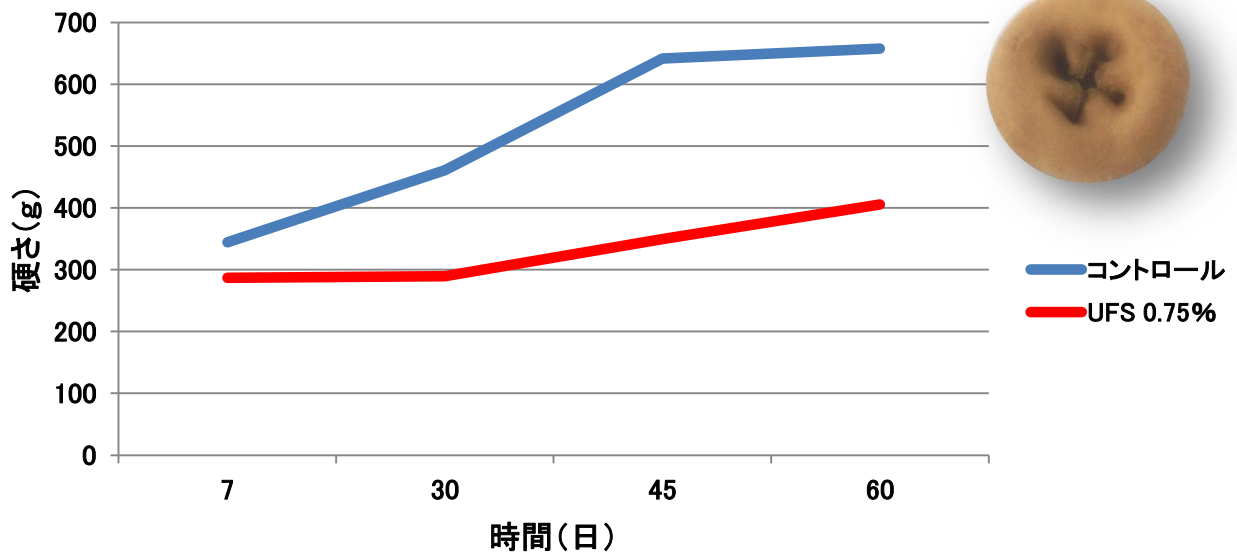
推奨添加量: 対粉 0.5～1.5%
 マドレーヌ 対粉1%(0.26%)
 ケーキドーナツ 対粉0.5～0.75%(0.18～0.32%)
 ケーキ類 対粉1～1.5%(0.27～0.45%)
 ()内はバター中の配合量

比較試験データ

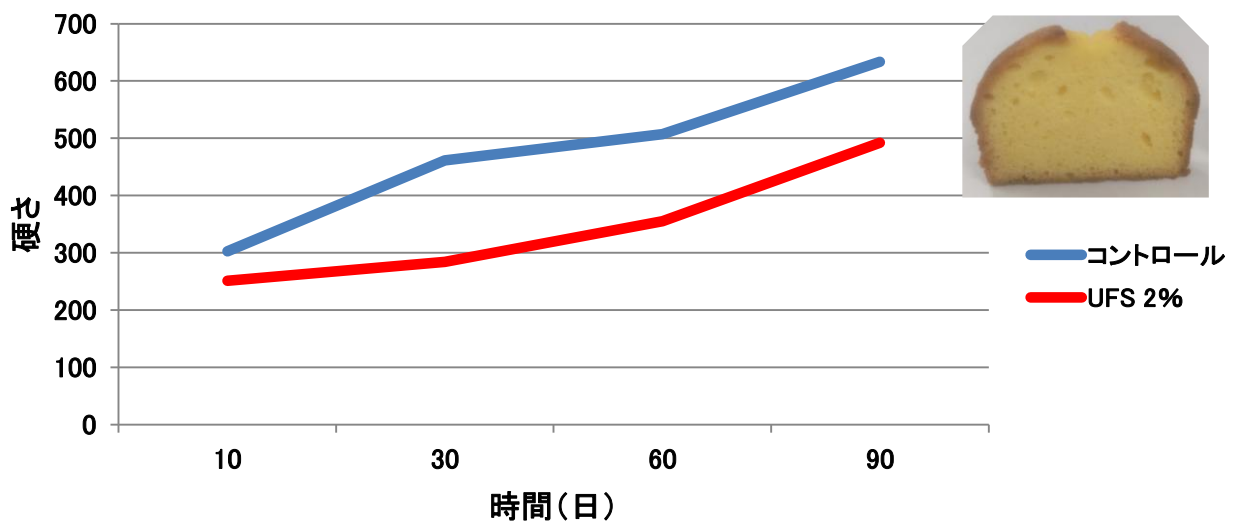
キャラバン社にて実施



ケーキドーナツ 60日間保存結果



パウンドケーキ60日間保存結果



*製品サンプル等のご依頼は弊社営業担当までご連絡ください。