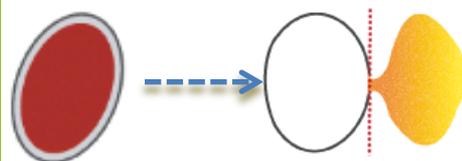




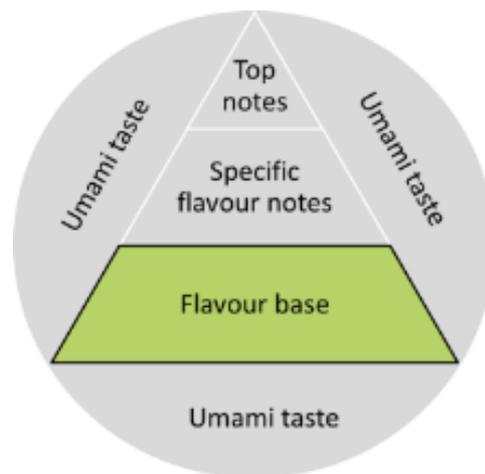
スプリンガー-0402/20-MG-L

スプリンガー 0402/20 -MG-L



酵母エキス
100% WS

- ✓ 完全自己消化型酵母エキス
- ✓ 優れた溶解性
- ✓ 塩分含有量：20%～40%.
- ✓ 製品形状：微細顆粒状
- ✓ ラベル表示：酵母エキス

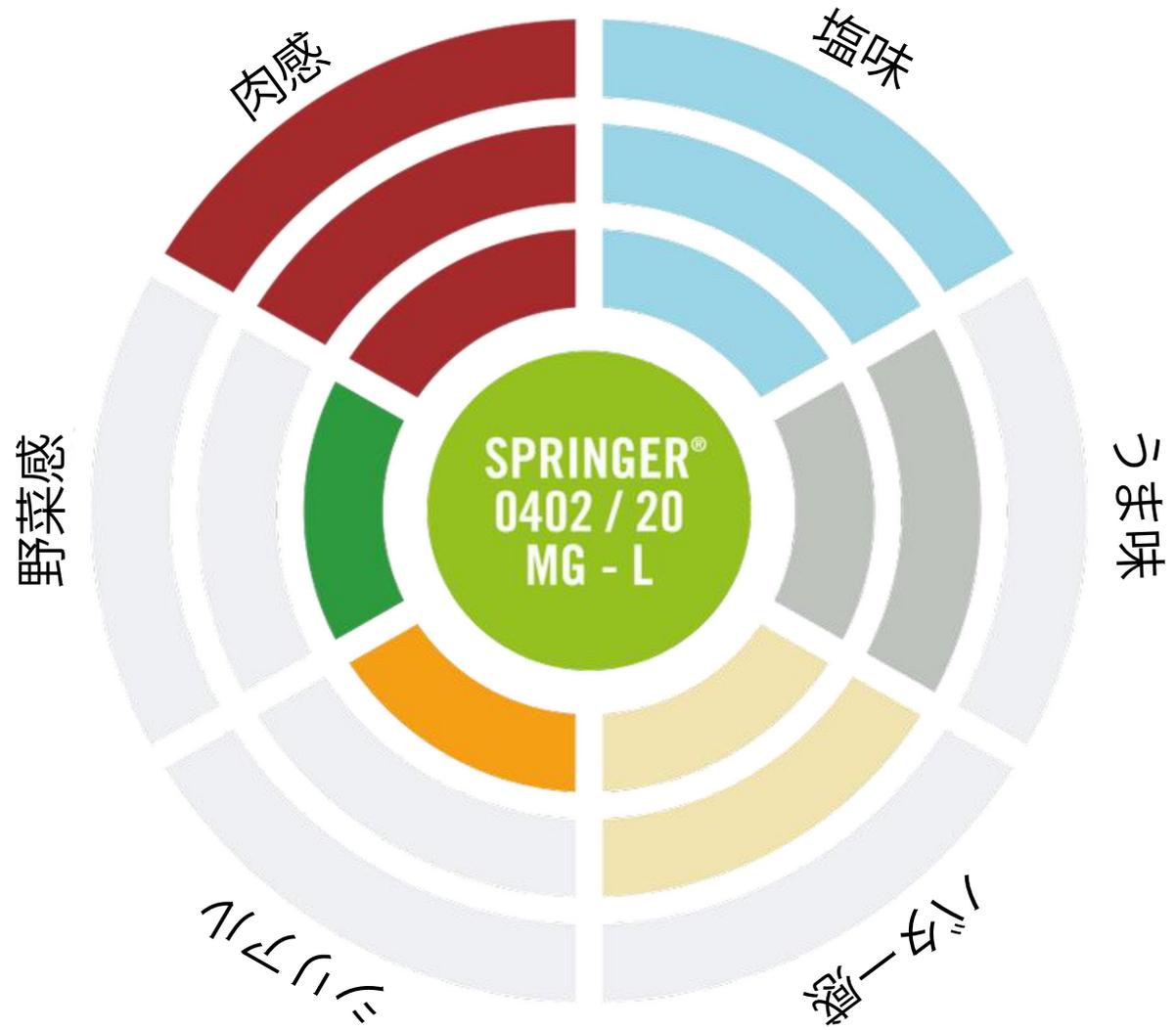
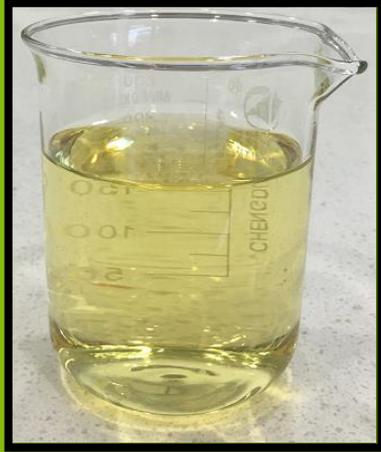


主な利益：

- ✓ フレーバーキャリアーの役割
-元のフレーバープロファイル
を高める
- ✓ 円みとよりバランスの取れたボ
ディを付与する
- ✓ 持続効果を改善する



スプリンガー 0402/20 -MG-L



Organoleptic profile done by Biospringer sensory expert panel following ISO 8586, 13299 and ISO 8589 standards.

Product tasted at 1% in 55°C water.

This profile does not predict product's behaviour and impact in culinary application.



A cluster of five white leaf-like shapes on the left side of the page, arranged in a fan-like pattern.

フレーバー
ベース

A cluster of three white leaf-like shapes on the right side of the page, arranged in a fan-like pattern.

シーフードスープシーズニング



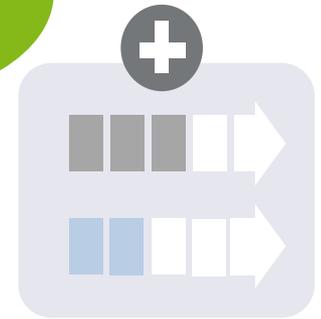
シーフードスープシーズニング

スプリンガー
0402/20-
MG-L



うま味

持続性



スプリンガー0402/20-MG-L

添加量：0.10%

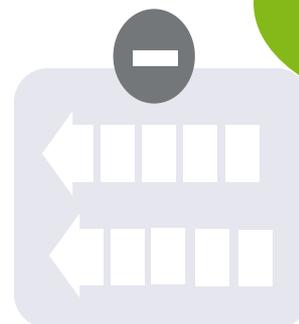
- マイルドなうま味を付与
- より円みのある食感をあたえる
- 味と香りのインパクトを改善する
- 長期持続の効果にあたえる

即席野菜スープシーズニング



即席野菜スープシーズニング

スプリンガー
0402/20-
MG-L



うま味



持続性

スプリンガー 0402/20-MG-L
の添加量：0.20%

- マイルドなうま味のプロファイルを付与
- 全般的な食感を改善する
- 持続効果をもたらす

クリーミー感



チキンクリームスープシーズニング



チキンクリームスープシーズニング

スプリンガー
0402/20-
MG-L



スプリンガー 0402/20-MG-L
添加量：0.20%

- クリーミー感を増す
- 全般的な風味のインパクトを高める
- 持続性のプロファイルに寄与する
- セイボリープロファイルを向上させる

即席ホワイトソースミックス シーズニング



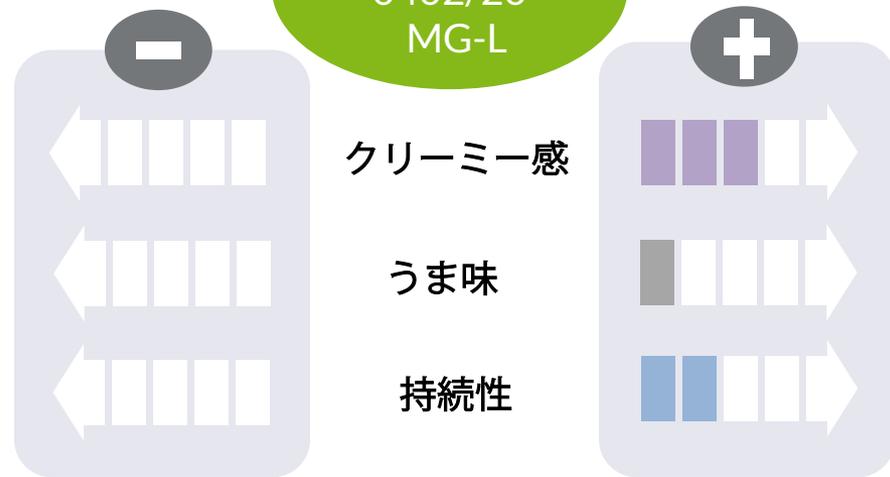
スプリンガー 0402/20-MG-L

添加量：0.20%

- クリーミー感を高める
- 全体的な風味のインパクトを高める
- 持続性のプロファイルに寄与する
- セイボリーのプロファイルを向上させる

即席ホワイトソース ミックスシーズニング

スプリンガー
0402/20-
MG-L

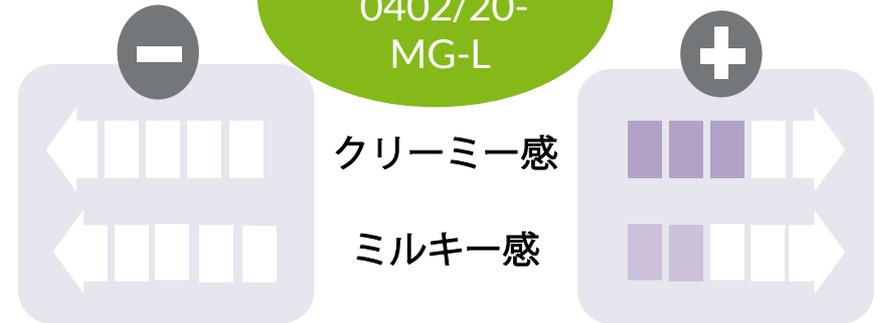


即席バニラ プリン プレミックス



バニラプリンプレミックス

スプリンガー
0402/20-
MG-L



スプリンガー0402/20-MG-L

添加量：0.05%

- クリーミー感を増す
- 乳のプロファイルを際立たせる
- 円やかな食感を与える

カヤ (ココナッツと卵のジャム)



カヤ (ココナッツと卵のジャム)

スプリンガー
0402/20
-MG-L



ココナッツ
風味
ミルクィー感



スプリンガー0402/20-MG-L

添加量：0.20%

- ココナッツのプロファイルを強める
- 全体的なクリーミー感を増す
- 円やかな食感を与える

アプリケーションの概要



シーズニング

・推奨添加量： 1～10%



ソース&ドレッシング

・推奨添加量： 0.1～0.5%



肉製品

・推奨添加量： 0.5～1.0%



ビスケット&ケーキ

・推奨添加量： 0.1～0.5%

風味のコンセプト： **フレーバーベース** | **肉感** | **クリーミー感**

Thank you!

