

SUPRO® MAX 5010, 5050

組織状大豆たん白

SUPRO® MAX 5010, 5050（スプロマックス 5010, 5050）は、肉繊維様の外観および食感を持つ組織状の大豆たん白です。牛肉やチキンのような繊維感のある歯ごたえを再現できます。裁断することにより様々な形状（切り身、スライス、ダイス、ケーシングなど）に加工できるのが特徴です。植物性の原材料のみを使用していますのでプラントベースミートの素材に最適で低カロリー、低脂肪、低コレステロールを訴求できます。

ご使用方法

本品を調味液などに浸漬した後に、ご希望の形状（※そのままでも使用可）にスライスやカットし食肉と同じように加熱調理をする。

特徴

たん白含有量：71%以上（乾物換算）

サイズ： SUPRO® MAX 5010（※長さ 約 1.0~1.5 cm 厚み 1.0~1.5 cm）

SUPRO® MAX 5050（※長さ 約 4.0~6.0 cm 厚み 2.0~3.0 cm）

※寸法はばらつきがあります。

主な用途：肉代替食品/ 健康志向食品/ ベジタリアン・ヴィーガン向け食品など

原材料：脱脂大豆、小麦グルテン、小麦でんぷん

包装： 10kg 箱

輸入元：ダニスコジャパン株式会社

SUPRO® MAX 5010

SUPRO® MAX 5050



株式会社 **光洋商会**

www.kyojapan.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