

A Variety of Choices for a Variety of Breads



ドライモルト エキストラクト

大麦を純粋にモルト化した製品で、ベーカリー製品への天然の風味添加および色つき向上素材として適しています。

CARAVAN PRODUCTS CO., INC ワールドベーグルベース

粉末ベースミックスで、伝統的な湯通しの方法やラックオープンで蒸気かける方法のどちらのタイプにも使用できます。



Solec K-EML/Solec 8160

ベーカリーのきめを細かくテクスチャーをなめらかにしたい、しっとり感を保ちたい、生地の伸展性を良くしたい。さまざまな問題の解決法を提供します。



ミラスパース 2000

ワキシコーンをベースとした特殊な冷水膨潤型化工でん粉です。優れた保水特性を有し、最終製品の保存安定性や冷凍食品において効果を発揮します。また、でん粉粒を無傷で維持しているため、最終製品に滑らかでクリーミーな食感や表面光沢を与えることができます。



Non-GMO 低脂肪大豆グリッツ・大豆粉

有機溶媒を一切使用せず、機械的加工だけで製造することを特徴としており、従来の脱脂大豆製品が持つ特有の大豆臭が少なく、苦味のない良好な味とマイルドな風味を呈しております。

各製品に関する詳細の内容やサンプルのご要望につきましては、下記へお問い合わせ下さい。



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル6F
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

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