Creative Enzymes®

パイナップルフレーバー

Cat. No. EXTZ-580

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	食品フレーバーは、自然食品の香りを模倣するために、天然、自然同一、合成フレーバーを慎重にブレンドして調合された添加物です。これらは、飲料、ビスケット、ペストリー、冷凍食品、キャンディ、調味料、乳製品、缶詰、アルコール飲料に使用するのに適しています。 パイナップルフレーバーは、豊かなパイナップルの香りを持っています。

製品情報

形態	液体、粉末、マイクロカプセル、スラリーなど