Creative Enzymes®

ライトフラワー用酵素ブレンド

Cat. No. BAK-1713

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	□い小麦粉を含む生地に加えると、混ぜる時間が短縮され、発酵した焼き菓子の体積が向上します。生地を柔らかくし、クラムの細かさを□します。
用途	賞味期限を延ばす
別名	ライトフラワー; ライトフラワー用酵素ブレンド; クラムの細かさを□加; 保存期間延長酵素; ライトフラワー酵素; BAK-1713

製品情報

外□	粉末または液体

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。