Creative Enzymes®

肉たたき

Cat. No. PRO-1828

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	植物由来の食品グレードの肉柔らかくする剤で、pH 6.0から8.0の間で強いプロテアーゼ活性を持っています。
用途	肉たたき

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）。