

カネカドウインプルーバー UT



スクラッチ生地から短期の冷凍まで、
幅広く使用できる生地改良剤です。



容 量	15kg ダンボール (1kg×15袋)
保 管	冷蔵 (0～10℃)
賞味期間	365日

カネカドウインプルーバー UT の特徴

- ① パンのボリューム向上と、しっとり柔らかな内相を実現します。
- ② 様々な製法で使用でき、製パン安定性を向上させます。
- ③ リーンからリッチなパンまで様々なパンにお使いいただけます。

KANEKA