

冷凍クリーム用保形剤

アラスカニュートラル

『アラスカニュートラル』は、冷凍ケーキ用に作られた粉末の安定剤製剤です。ホイップクリームに添加いただくと冷解凍時の離水を抑え、作りたてのソフトな食感をキープします。

ご使用例

冷凍ホイップクリームに



クリームに対して3%程度添加いただくと冷凍可能なホイップクリームを作れます。解凍時の離水を抑えられるため使用したケーキの見た目や食感を損ないません。

ムース用のゲル化剤として



添加量を調整頂くと冷凍可能なムースになります。保形性が高いためフルーツソースなどを合わせても形が崩れません。

※画像はイメージです。

製品規格

荷姿	1 kg × 5 袋 / ケース段ボール
賞味期限	製造日より450日
保存方法	粉末飛散、湿気、水ぬれに注意してください。
最終製品への表示例※	安定剤(ローカストビーンガム)、(一部に小麦・乳成分・ゼラチンを含む)

※最終製品への表示については所轄の保健所にお問い合わせください

お問い合わせ



サンアイ化学工業株式会社

TEL : 03-3947-1183 FAX : 03-3946-3695