

食品添加物 菓子加工用複合製剤

レモン風味パウダー

レモン様の色・味・香りをもった水に溶けやすいパウダーです。
様々なデザートや料理の酸味・風味付けにご使用頂けます。
(無果汁。本品は食品添加物です。)

ご使用例

デザート



レアチーズケーキにご使用頂くことが特に多く、レモン果汁に比べ保存がきき、添加量もコントロールしやすいため使いやすく経済的です。

料理



エスニック料理には柑橘素材としてレモンを使用する場合があります。また、グアムではレモン風味のパウダーは一般的な調味料のため本格的な風味に仕上げることができます。

※画像はイメージです。

製品規格

荷姿	1kg×10 / ケース段ボール
賞味期限	製造日より365日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
目安使用量	10倍量の水に溶かして頂くとレモン果汁と同等の風味になります。

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