

転化糖

# トリモリン



『トリモリン(TRIMOLINE)』は、結晶のおこりにくい滑らかなペースト状の転化糖です。砂糖よりも保湿効果が高いため、焼菓子に使用するとしっとりとした生地に仕上がります。

## ご使用例

### 焼菓子



レシピ中の砂糖を15%程度トリモリンに置き換えて頂くと、保湿効果により生地が柔らかくしっとりとした食感になります。

### アイスクリーム、ジェラート



レシピ中の砂糖を30%程度トリモリンに置き換えて頂くと、氷結晶の生成を抑え滑らかな口当たりになります。また、保管中の結晶化を防止します。

※画像はイメージです。

## 製品規格

荷姿	15kg / PPバケツ
賞味期限	製造日より365日
保存方法	常温で保管して、開封後は速やかにご使用下さい。
目安使用量	レシピ中の砂糖を10~30%程度本品に置き換えてご使用ください。

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