

## 《ミットモの製菓・製パン向け特選品》

### AF 豆乳 300(特許出願中)

#### 《特徴》

- ・「AF 豆乳 300」は、大豆固形分が 22%以上の高含有量ながら、青臭さ、エグ味が全くありません。濃厚ながら口当たりの良い風味が特徴です。
- ・「AF 豆乳 300」は間接式の UHT(超高温)殺菌で無菌化されております。スチームを製品に吹き込んで殺菌する直接式の UHT 殺菌に比べ、間接式は風味の濃厚さ、フレーバーがそのまま残されております。
- ・「AF 豆乳 300」は、NON - GMO 大豆を使用しております。(遺伝子組換え大豆ではありません)
- ・無菌包装されているので常温保管で 6 ヶ月間安定です。開封後は冷蔵庫にて保管の上、当日中にお使い下さい。

#### 《効果》 「AF 豆乳 300」をパンに使用すると

- |                  |  |
|------------------|--|
| パンが美味でソフトに       | ・AF 豆乳 300 縮添加により、パンにさわやかな甘味が付きソフトに仕上がります。焼き色も良くなります。    |
| 揚げパンの吸油減に        | ・AF 豆乳 300 を添加した、ドーナツやカレーパンは吸油が減り、油っぽさが軽減しカリッとした食感になります。 |
| キメ細かな柔らかさ(シットリ感) | ・生食(サンドイッチ用食パン)にシットリ感。トーストすると、モチモチ感が得られます。               |

《使用量》 : 対粉 10%前後

《規格》大豆固形分 : 22%以上

水分 : 78%以下

《荷姿》 2kg 無菌ピロー包装 × 10 袋 / 段ボール

販売元



株式会社ミットモ

本 社 〒460-0008 名古屋市中区栄 1-22-16  
TEL (052)204-1661 FAX(052)204-1664  
東京支店 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 1-3-1  
TEL (03)6202-9040 FAX (03)3275-9083  
大阪支店 〒531-0071 大阪市北区中津 1-6-28  
TEL (06)6374-6090 FAX (06)6374-6099

製造元

オリヒロフロンテック株式会社  
群馬県高崎市下大島町 613