

食品業界を支えて60年
Yongo

製パン用品質改良剤製剤（食品添加物製剤）

ベーカーマート

ベーカーマートは乳原料と乳化剤をホモゲナイズしてスプレードライした均一性の高い製品で、パンのソフト化・ボリュームアップに優れた効果をあらわします。

特にレーズンブレッドへのご使用をおすすめいたします。

【成分】 グリセリン脂肪酸エステル、レシチン（大豆由来）、カゼインナトリウム（乳由来）、食品素材（原材料の一部に小麦を含む）

*食品への添加物表示例：乳化剤、カゼインNa

【使用方法】

- ・小麦粉に対して3%。中種法では本仕込添加でご使用ください。
- ・レーズンロール等に使用する場合は、他の乳化剤製剤は使用しないでください。
- ・レーズンは、特別な前処理をする必要はなく、従来どおりのご使用法で結構です。
*ベーカーマートは、レーズンパンに限らず、食パン・菓子パンに幅広くご利用いただけます。

【保存方法】 室温（高温多湿を避けてください）

【荷姿】 10kg×1袋/ケース

www.yongo.co.jp/



株式会社 **ヨongo**

本社 〒465-0014 名古屋市名東区上菅2丁目1102番地 TEL.052-774-4511(代表) FAX.052-774-4518
東京支店 〒272-0023 千葉県市川市南八幡4丁目7番12号 TEL.047-376-4540(代表) FAX.047-376-4565