

汎用から冷凍耐性品まで、幅広い品種

ヨンゴのNEWイースト

ヨンゴ
Yeast

45NEWイースト —— 標準品。一般製パン用

食パン・菓子パンなどの一般製パンに強力な醗酵力と持続性を示し、パンに優れた風味と焼き色を与えます。

■特徴

- 多様化する製法に対応し、少量多品種の製パンにご使用いただける汎用性に優れたパン酵母です。
- 通常のスラッチ製法から冷凍生地製法まで、幅広いパンづくりにご使用いただけます。
- 温度感受性を備えているため、低温域では生地発酵が抑えられ、特にデニッシュ等のロールイン生地に効果を発揮します。

45NEWイースト

高い汎用性でおいしいパンづくりをサポート



保証期間 製造ロット起算で25日間
荷 姿 500g/25本

45NEW XJイースト

冷凍生地製法は勿論、オールマイティーな高機能品



保証期間 製造ロット起算で25日間
荷 姿 500g/25本

45NEW XJイースト —— 製パン用高機能イースト

長期間冷凍保管する製パン生地や、イースト臭の少ないパンをつくるなら45NEW XJイーストです。

■特徴

- スラッチ製法から冷凍生地製法まで幅広く使用できます。
- 生地冷凍期間が長期間経過（3ヶ月位）しても、イーストの冷凍障害はほとんどありません。
- 凍結前のフロアタイムが長くなってもパンの品質は安定します。
- できあがったパンは、冷凍生地特有のイースト臭が無く、軽めのさわやかなフレーバーに仕上がります。
- 最適糖配合5～25%までの幅広い糖濃度の生地に対応できます。



おいしいパンづくりは
ヨンゴのイーストで



株式会社 ヨンゴ

本 社 名古屋市名東区上管2-1102 TEL 052-774-4511 FAX 052-774-4518
東京支店 千葉県市川市南八幡4-7-12 TEL 047-376-4540 FAX 047-376-4565