

酵素失活はちみつ *ふわとろ*

～はちみつの風味を損なわずに、はちみつの酵素を失活させた製品～

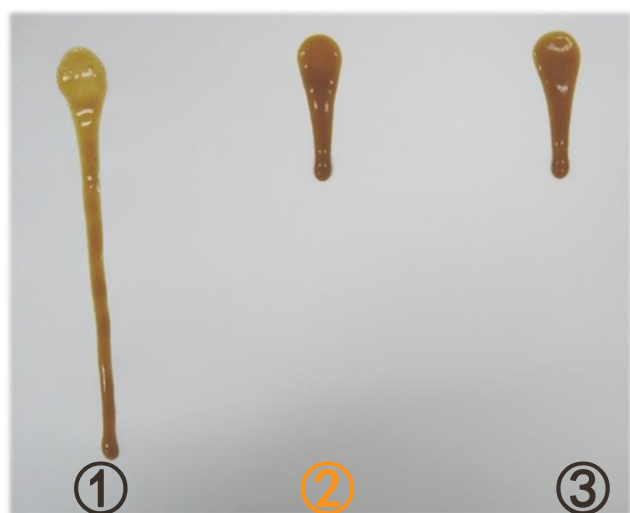
★ 本品の主な特徴 ★

- (1) 黄褐色～褐色のシロップ状の液体
- (2) はちみつ特有の風味が残っています
- (3) はちみつの酵素を熱で失活（ジアスターゼ活性値：1未満）
⇒ スポンジ生地が安定してふんわりと、
調味液がとろりと仕上がります



★ 用途例 ★

～ カレー・タレにはちみつを加えた場合 ～



【 添加はちみつの種類 】

- ① 純粋はちみつ
- ② 酵素失活はちみつ
- ③ 水飴（コントロール）

タレのとろみがそのまま
美味しく仕上がります

デンプンでとろみをつける場合、ジアスターゼ活性値は1未満が望ましい

～ スポンジ生地にはちみつを加えた場合 ～



【 添加はちみつの種類 】

- ① 酵素失活はちみつ
- ② 純粋はちみつ

スポンジ生地が沈むことなく
安定してふんわりと仕上がります

薄力粉を使用する場合、ジアスターゼ活性値は10未満が望ましい

※ 写真はイメージです 製法・用量によって結果は異なります

商品名	内容量	原材料名	賞味期限
酵素失活はちみつ ふわとろ	25kg 缶 2.5kg ポリ容器	中国産 百花はちみつ	1年

※ ポリ容器（2.5kg）の場合1ケース（6本入）より販売