



氷結クラッシュきな粉



■ 氷結クラッシュきな粉

北海道産大豆使用

液体窒素による低温粉碎



| | メッシュ(mesh) | ミクロン(μm) |
|------------|------------|----------|
| 一般のきな粉 | 32 | 495 |
| 氷結クラッシュきな粉 | 250 | 61 |

ポイント! 超低温(-196℃)下の粉碎のため、焙煎大豆本来の風味がしっかりと残っています。

ポイント! ハンマークラッシュ粉碎で非常に細かな粒子になっています。(250メッシュ/粒径オールパス)

ポイント! 糖類やデキストリンなど賦形剤を全く使用していない大豆100%のきな粉です。

ポイント! アルミ包装のため、経時的な風味劣化が少ないです。

原材料名 _____ 賞味期限 _____

大豆(北海道産) _____ 1年間

保存方法 _____ 荷姿/内容量 _____

高温多湿の場所、直射日光を避けて保存してください。 ダンボール/1kg×10

～使用事例～

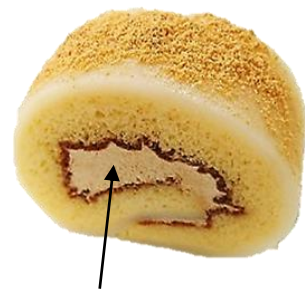
プリンに…



きなこラテに…



アイスクリームや
ジェラートに…



クリームにも

その先の「!」を上野忠から。



<お問い合わせ先>

株式会社上野忠

URL:<http://www.uenochu.co.jp>

本社事務所:TEL:06-6762-6625 東京営業所:TEL:03-5817-1235

もっと美味しくをもっと便利に。

THE MORE DELICIOUS AND MORE USEFUL