

ココアバターのコク味や呈味を酵素の力で大幅に増強した食品素材

前田商店オリジナル

スペイン Natra社 ココアバター使用

ココアバターブースター JM01

特 徴

- ◎ NATRA社の高品質な「半脱臭タイプのココアバター」を使用した、前田商店限定取扱い商品です。
- ◎ チョコレート・チョコレート菓子・チョコレート風味のアイスクリームにお使いいただくことで、コク味やココアバターの呈味を強化することができます。
- ◎ 経時安定性や耐熱性に優れています
- ◎ 添加量目安：0.5～2.0 %
※少量の添加量で、製品中のココアバター割合の低減、または100%の置換ができるため、大幅なコストダウンが可能です。
- ◎ 使用方法：湯煎溶解して添加、加熱殺菌前に添加

アプリケーション例



チョコレート



アイスクリーム



コーティングチョコレート



チョコレートソース

製品情報

名 称	酵素処理ココアバター
原材料名	油脂加工食品（植物油脂、ココアバター） ※食品への表示例：ココアバター加工品、植物油脂加工品
性 状	油溶性固体
保存方法	冷蔵
賞味期限	D+270日（冷蔵未開封）
荷 姿	1kg / 5kg / 10kg

CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD. 株式会社 前田商店

■ 本 社：大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店：東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階

■ 札幌 OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL：06-6762-1991

FAX：06-6762-6780

TEL：03-6429-4050

FAX：03-6429-4051

TEL：090-6321-3476

FAX：011-588-6410

HP



Instagram

