ＶＦ：汎用性イースト

特　徴

◆低糖～高糖（糖配合５～２５％）まで高い発酵力を示し、パンの種類を選ばすご使用いただける、汎用性の高いイーストです。

◆スクラッチ製法(※１)だけでなく冷凍生地製法にも活用でき、ボリューム感のある腰高なパンに仕上がります。

◆焼成したパンの風味は穏やかで、香ばしいほのかなフルーティーな甘い香りが付与されます。

※１）スクラッチ製法：生地を練り上げ、成形して練り上げるまでの全工程を一貫して行う方法

パンボリュームへの効果

「ＶＦ」は腰高に焼き上げたいバターロールや、ボリューム感を出したい菓子パンに適し、適度な弾性のある生地に仕上げます。

ＬＴ－３：多機能イースト

特　徴

◆低糖～高糖（糖配合５～２５％）まで高い発酵力を示し、食パンから菓子パンまで幅広くご使用頂けます。

◆低温下で発酵が抑制されるため、ペストリーのようなリタードが必要な生地の工程管理が容易になります。

◆冷凍生地適性を有し、ボリューム感のあるパンに仕上がります。

Sasaiの見解：生地玉冷凍保存に力を発揮します。

掲載商品は、すべて佐佐井株式会社でご購入できます。
お気軽にお問い合わせください。営業日内に受付をしています。

:*:・゜☆。.:*:・゜★゜'・:*:.。.:*:☆。.:*:・゜☆。.:*:・:*:・゜☆。.:*:・゜★゜'・:*:.。.:*:☆。.:*:・゜

ご利用上の注意

◆保存方法　　０～５℃

◆保存上の注意

お受け取り後は速やかに冷蔵庫で保存するようにしてください。

かならず０～５℃で保存し、出来るだけ早く使いきるようにしてください。

品温が上がり始めますと冷蔵庫内であっても品温が下がりにくくなります。

◆賞味期限　５００ｇ成型包装品：製造日起算　３０日

◆内容量　　５００ｇ成型包装品