

ナパーージュ E-191

特徴

常温（非加熱）でフルーツやケーキなどに塗布でき、
冷蔵下でゲル化して、光沢を付与することができます。

使用例

チルドデザート用ナパーージュ

（使い方）常温のまま、ケーキやフルーツなどにハケ等で
本品を塗布してください。

包装形態



10kg (5kg×2) / ケース



- ・品名：ナパーージュE-191
- ・保管条件：常温保管
- ・賞味期限：製造後6ヶ月（未開封）
- ・Brix：45.0±2.0°
- ・pH：3.7±0.3
- ・包装形態：10kg（5kg×2）／ケース
- ・原材料名：還元水飴、砂糖／増粘多糖類、酸味料、乳酸Ca
- ・アレルギー物質表示（28品目）：なし
- ・使用した際の表示例：ナパーージュ（還元水飴、砂糖）／
増粘多糖類、酸味料、乳酸Ca

ご使用に際しましては、時期や数量につきまして、あらかじめ担当営業にご連絡頂けますよう、
お願い申し上げます。

池田糖化工業株式会社
IKEDA TOHKA
INDUSTRIES CO.,LTD.