

ふんわり
ふっくら

F.C.S.

自社開発
生クリーム風味素材
使用

パン用機能性練り込みクリーム

LC-アツプ



月島食品工業株式会社

LC-アップ

O/Wクリームだから、生地に素早く分散。

■ LC-アップの応用

※液状なので、どんなパンにも合わせられるのがポイントです。

食パン



耳まで柔らかい、食パンになります。

食事パン/菓子パン



食事パンや菓子パンもふっくら仕上がります。

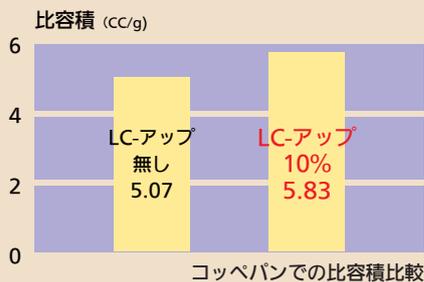
イースト菓子



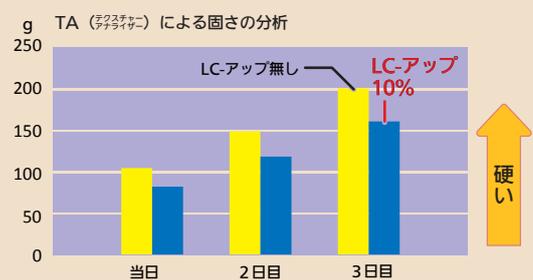
パサつきがちなパンを、ふんわり食べやすくします。

■ LC-アップはパンをふんわり、ソフトに焼き上げます

ボリュームUP



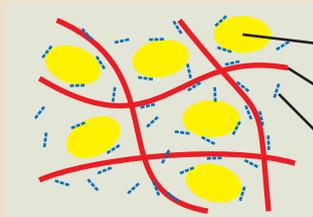
柔らかさ長持ち



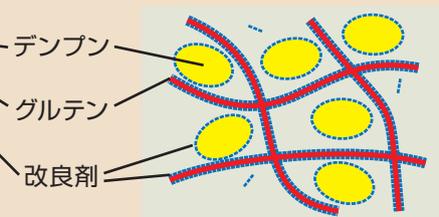
■ LC-アップのメカニズム

O/W構造による分散性アップ

通常の改良剤を使用したパン生地



LC-アップを使用したパン生地



通常の改良剤はパン生地への広がりが遅く、効率よく作用しません。LC-アップはO/Wクリームなので、水系であるパン生地への広がりが早く、有効成分がデンプンやグルテンに素早く浸透します。その結果、効率よく生地を改良することができます。

荷姿：5kg バッグインボックス

保管流通温度：3～7℃

※基本使用量：対粉3～10%

 月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212