

水の中で早く均一に分散する微粉炭

食竹炭

■食竹炭はたべる竹炭です。

天然植物である孟宗竹を750℃の高温で炭化し荒粉碎、灰等の不純物を丁寧に除去した後、洗浄、乾燥させ洗浄加熱殺菌乾燥を繰り返し、独自の技術により微粉末化したものです。

【使用例】

和菓子	どら焼き（生地）・ようかん・ぎゅうひ・カステラ・もなか種 他
洋菓子	クッキー・スポンジ・ゼリー・シュークリーム（皮）・マシュマロ 他
パン	各種菓子パン生地
クリーム	生クリーム・バタークリーム 他
餡	各種餡（白餡・ゴマ餡） 他
その他	サプリメント・あめ・アイスクリーム・各種麺 他

【表 示】

植物炭末色素 又は 着色料（炭末）

【荷 姿】

1 kg × 10袋
1 kg（1袋からのバラ出荷可）

パルテ 化学工業株式会社

本 社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6
TEL(03)3833-9177(代)FAX(03)3833-9176