

ご採用・お問い合わせ急増！！

粉末タイプを使っていたけど
溶液を作る手間が無く使い易い

変色が無くツヤも長く続くし
効果が分かり易い

フルーツの変色が止まってフ
レッシュ感が増した

シロップやピューレにも練り
こめて使う幅が広がった



POINT



パルフレッシュはカムカム果汁を使用する事で

酸味料特有の味への影響を抑え

フレッシュフルーツの味はそのまま見た目をみずみずしく保ちます

そのままでも、混ぜ込みでも使える液剤タイプです

フルーツの変色は フルーツで抑える



フルーツの酸化を抑えるカムカム果汁製剤
パルフレッシュ

— カラダにやさしい食品を —

パルク 化学工業株式会社

© PALK Chemical Industry Co., Ltd.

フミこそ
ページは
こちら→

