

食品添加物
カムカム果汁製剤

パルフレッシュ

カットフルーツや根菜類の変色を防止します！

◎特徴 カムカム果汁をベースにした製剤で、果実・根菜類の変色を止め
風味を損なう事無くフレッシュな品質を維持できます。



カムカムとは、アマゾン川流域に生息する『ビタミンCやポリフェノール』を豊富に含んだスーパーフルーツと言われています。

参考使用
対象品

使用方法



★フルーツは原液か同量の水で割った溶液で使用して下さい。



★根菜類やアボカド等は3～5倍に希釈して使用して下さい。

カットしたら溶液にくぐらすだけ。
スプレーで全体に噴霧加工も可能です。



表示方法
荷姿

カムカム果汁/酸味料
2kg × 6入

保管方法

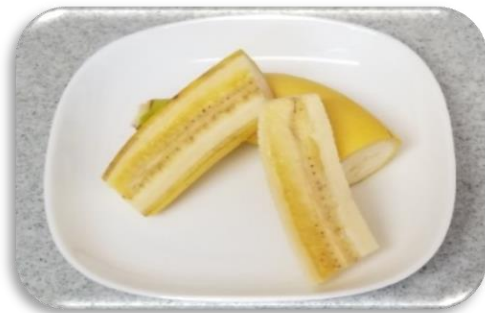
10kgBB
要冷蔵

—— 身体にやさしい食品材料を ——

パル7 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

パルフレッシュの使い方



バナナやフルーツの場合



アボカドなど根菜類の場合



原液のまま
10秒～20秒浸す



or

スプレー容器に
移して全体に噴霧



3～5倍に水で薄めて下さい



5～10分間浸す



とても簡単に、ケーキやフルーツサンドなど綺麗な色が保てるよ

パルフレッシュは、風味を変えずフレッシュな品質を保てるよ

★使用例★

白桃・洋梨・キウイフルーツ・マンゴー・りんご等・各種フルーツ

自家製フルーツソース・ピューレ・ペースト・ドリンク等の練り込みでの酸化防止。

アボカド・山芋類等・各根菜類

