

焼きたてよりおいしくなる プロも使う、パン専用鮮度保持袋



パンおいしいまま専用鮮度保持袋として受賞



パンおいしいまま Pro

有名ベーカリーでも使われている、パンのための保存袋

- 焼きたての香りを定着させながら保存できます。
- 乾燥と結露からパンを守り、おいしさをキープします。
- 冷凍庫内からのニオイ移りを防ぎ、パンの劣化を防ぎます。

L size

S size



使い方

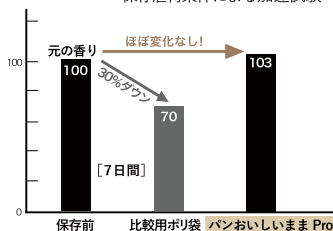
粗熱を取ったまだ温かいパンを袋に入れて密封する

パンを袋に入れるタイミングは、使う材料やレシピによって最適な温度が異なります。目安として、ほんのり温かい（表面温度が約 50°C）～最大で 70°C 以下の状態で袋に入れてください。乾燥を防いでしっとり仕上げたい場合は早めに、軽く乾かして歯切れよく仕上げたい場合は、遅めに袋に入れると調整が可能です。

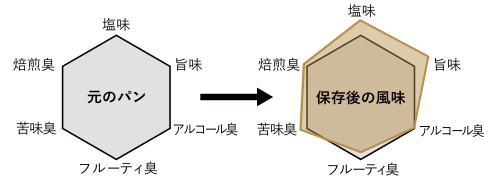
[粗熱をとる目安]

■食パン：30～50分 ■米粉パンやハード系：5～15分 ■小さいパン：5～10分

【冷凍実験】 食パン 20°C 7日間保存、冷凍保存条件による加速試験



【風味保持試験】 食パン 20°C 7日間保存後の風味変化試験 加速条件であり冷凍でも同じ効果が出ます



kinousozai

〒780-0843 高知県高知市廿代町 6-13

・お問い合わせ
・商品のご購入
こちらからどうぞ
ホームページ▶



発日々の情報
ははこちら

