

### クッキーがおいしくなる袋

# 業務用メイクッキー

「クッキーがおいしくなる袋」は、焼成後すぐのまだ温かいうちに袋に入れて密封することで、強い保香をクッキーに定着させることを目的にした新技術の袋です。

袋の湿気はしばらくすると消えてなくなります。 「フロランタン」「パイ」「スコーン」とも相性 が良いので、ぜひお試しください。

※マドレーヌやフィナンシェなど柔らかいお菓子には使えません。



大サイズ:160×130 小サイズ:120×100 ヒートシール専用・ノッチ有

### お試し方法

### 合すぐ入れる

クッキーや焼き菓子を焼成後 すぐに入れて、シールして下 さい。(70℃以下で袋入可)

### 合 比較

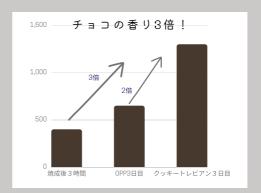
比較対象として従来の袋に冷ましてから入れて下さい。

試食

3日以降、試食して香りと味の違いをご確認下さい。

#### 香り成分量比較





香り成分の分析はアルファモスジャパン製のフラッシュGCノーズHeraclesIIを使用

#### 保存1か月菌検査

乾燥剤不要で菌が生えにくい!

- ※ 殺菌剤などは使用していません
- ※ 消費期限は保証対象外です



 $\square$ 

試験検査成績	生菌類	大腸菌群
クッキートレビアン	300以下/g	陰性
バリアナイロン	46000/g	陰性

#### 乾燥剤について

基本的に入れなくても大丈夫ですが、梅雨時な ど湿度の高い時期は乾燥剤を入れて下さい。 個包装をしなくても外箱や瓶に大き目の乾燥剤 を入れる方法でも保存可能です。

#### 冷凍保存について

クッキーは一般的に冷凍しませんが、メイクッ キーに入れると冷凍が可能です。常温よりも劣 化が少なくおいしく保管が可能です。焼成前の 生地の保存にも向いています。

柄付きのクッキーがおいしくなる袋はこちら

## クッキートレビアン



ヒートシール不要で密封可。3色柄を用意しています。サイズ:180×120mm

機能素材株式会社

TEL: 088-822-8197

mail: info@kinousozai.co.jp

Instagram: @takehisaokamura

所在地:高知県高知市廿代町6-13





 $\square$