

ネオラティシリーズの最高峰

当社最大 乳脂肪 約60%含有

リボン食品の油脂でバターに最も近いグレード



ネオラティハイパー

優れた乳化性で
食材によくなじむ

自社製造のため
安定供給が望める

ネオラティハイパー スライス

調温・予備圧延が
不要で、手間を省く

薄く伸びやすいため
層の浮きが安定する

ネオラティ ハイパー

名称	乳等を主要原料とする食品	[成分比率]
商品形態	ブリック	乳脂肪分 59.4%
荷姿	450g×30個	植物性脂肪分 22.8%
重量	450g	無脂肪固形分 1.3%
保管	冷蔵(10°C以下)	
賞味期限	8カ月	

アレルギー特定原材料等: 乳

ネオラティ ハイパー スライス

名称	乳等を主要原料とする食品	[成分比率]
商品形態	シート	乳脂肪分 59.4%
荷姿	500g×10枚×2合	植物性脂肪分 22.8%
サイズ	240×210×10(mm)	無脂肪固形分 1.3%
重量	500g	
保管	冷蔵(10°C以下)	
賞味期限	8カ月	

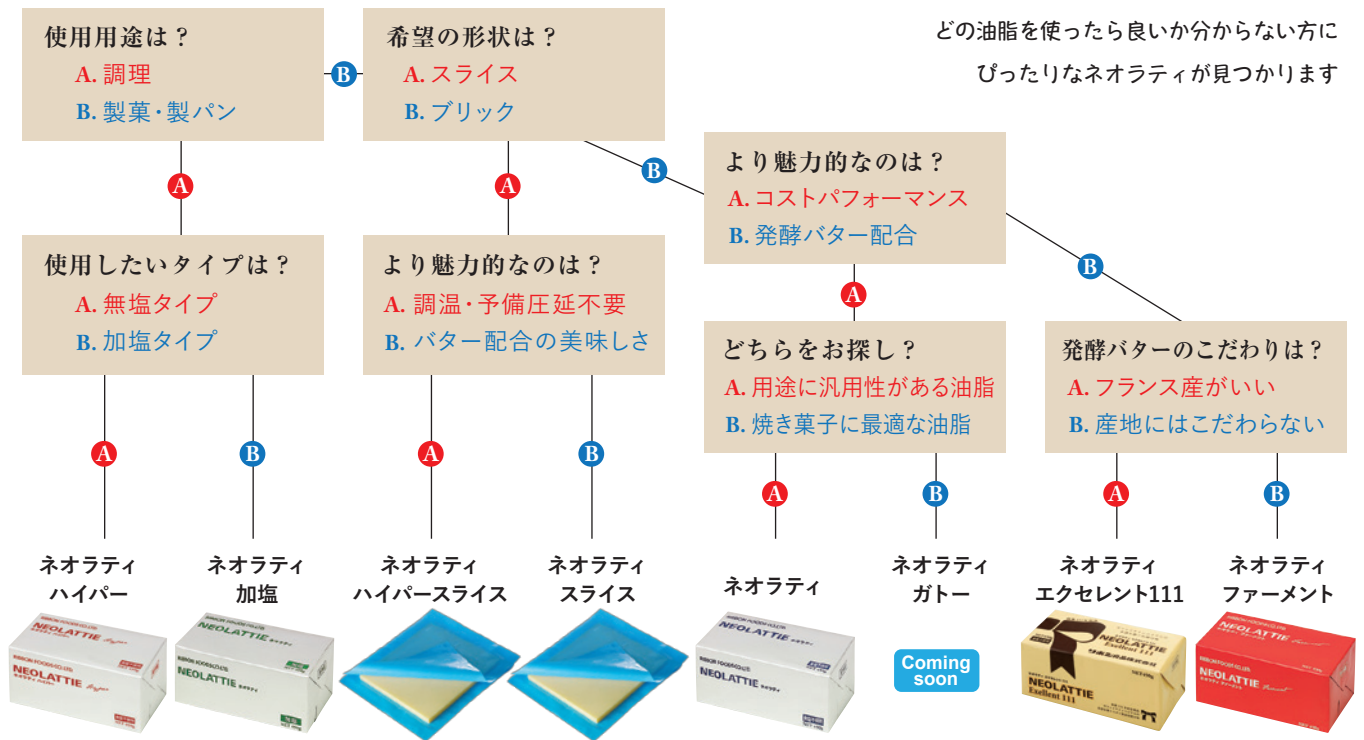
アレルギー特定原材料等: 乳

【取扱い上のご注意】 開封後は冷蔵(10°C以下)で保管し、お早めにご使用ください。寸法につきましては、製品により多少の誤差がありますので参考値です。

START ▼▼

ネオラティ診断

どの油脂を使ったら良いか分からない方に
ぴったりのネオラティが見つかります



その他の ネオラティシリーズ



ネオラティ エクセレント 111

フランス産発酵バター使用のプレミアムな記念品

乳脂肪分	53.1%	商品コード	011981
植物性脂肪分	28.3%	商品形態	ブリック
無脂肪固形分	2.2%	荷姿	450g×30個



ネオラティ

乳脂肪を含んだ芳醇な風味と
コクが特徴

乳脂肪分	53.1%
植物性脂肪分	28.3%
無脂肪固形分	2.2%

商品コード 010205
商品形態 ブリック
荷姿 450g×30個



ネオラティ 加塩

ネオラティに食塩を加えたタイプで
調理に最適

乳脂肪分	53.3%
植物性脂肪分	27.1%
無脂肪固形分	1.7%

商品コード 010206
商品形態 ブリック
荷姿 450g×30個



ネオラティ ファーメント

発酵バター配合でくちどけが良く
風味豊か

乳脂肪分	50.4%
植物性脂肪分	31.1%
無脂肪固形分	2.1%

商品コード 010204
商品形態 ブリック
荷姿 450g×30個



ネオラティ スライス

パイやデニッシュに最適な
シート油脂

乳脂肪分	53.4%
植物性脂肪分	28.6%
無脂肪固形分	2.1%

商品コード 010207
商品形態 シート
荷姿 500g×10枚×2合

【取扱い上のご注意】 開封後は冷蔵(10℃以下)で保管し、お早めにご使用ください。寸法につきましては、製品により多少の誤差がありますので参考値です。

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827 東京 TEL.03-5421-7660
札幌 TEL.011-784-1750

リボン食品株式会社

〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南3-15-28
TEL.06-6301-6855(代表)

<http://www.ribbonf.co.jp/>

HPはこちら

