

# ネオフォリオ(発酵タイプ)

フランス産発酵バターを配合したデニッシュ用シート油脂

2016新商品



## フランス産発酵バター

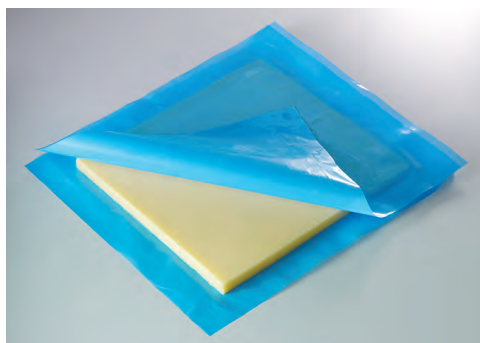
フランス産発酵バターを配合。  
発酵バターの風味が豊かな  
デニッシュが作れます。

## 濃厚なバター風味

乳脂肪分40%配合の  
ハイコンパウンドタイプ。  
バターの風味が広がります。

## 安定した伸びと浮き

伸展性があるため浮きが安定。  
デニッシュ生地最適です。



|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| 品名                 | ネオフォリオ(発酵タイプ)   |
| 名称                 | 乳等を主要原料とする食品    |
| 荷姿                 | 10枚×2合          |
| サイズ                | 240×210×10mm /枚 |
| 重量                 | 500g /枚         |
| 保存方法               | 要冷蔵(10℃以下)      |
| 賞味期限               | 8ヶ月             |
| 本品に含まれるアレルギー特定原材料等 |                 |
| 乳、大豆               |                 |

|        |       |
|--------|-------|
| [成分比率] |       |
| 乳脂肪分   | 40.7% |
| 植物性脂肪分 | 41.8% |
| 無脂乳固形分 | 1.4%  |

【取り扱い上のご注意】開封後は冷蔵(10℃以下)で保管し、お早めにご使用ください。

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827 名古屋 TEL.06-6301-6871  
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/>

詳しい  
レシピは  
こちら▶

