

食品添加物  
カムカム果汁製剤

# パルフレッシュ

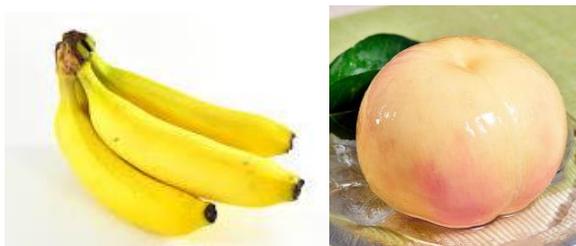
**カットフルーツや根菜類の変色を防止します！**

◎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されています。

参考使用  
対象品



★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。

使用方法



★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  
10kgBB  
保管方法 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