

# ご採用・お問い合わせ急増！！

## 白桃デザートシーズンイン



粉末タイプを使っていたけど  
溶液を作る手間が無く使い易い



変色が無くツヤも長く続けし  
効果が分かり易い

フルーツの変色が止まってフ  
レッシュ感が増した



シロップやピューレにも練り  
こめて使う幅が広がった

## フルーツの変色は フルーツで抑える



### POINT



パルフレッシュはカムカム果汁を使用する事で  
酸味料特有の味への影響を抑え  
フレッシュフルーツの味はそのまま見た目をみずみずしく保ちます  
そのままでも、混ぜ込みでも使える液剤タイプです

フ  
ル  
ー  
ツ  
の  
酸  
化  
を  
抑  
え  
る  
カ  
ム  
カ  
ム  
果  
汁  
製  
剤  
  
**パ  
ル  
フ  
レ  
ッ  
シ  
ュ**



— カラダにやさしい食品を —  
**パルク 化学工業株式会社**  
© PALK Chemical Industry Co.,Ltd.

フミこそ  
ページは  
こちら→

