

藻活スイーツ

【おやつに、食品素材で改良を】

クロレラエキスの天然添加物

パルクトミー® No.1

保湿力
UP

気泡力
UP

乳化力
UP



ク
ロ
レ
ラ
エ
キ
ス
の
力

藻活スイーツ→藻類由来の素材を食品添加物として活用し
幅広い改良を少量で行う選択肢

パルクトミーNo.1 はクロレラ由来の改良剤です
お菓子の食感や品質をやさしく支える製品です



— 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→

