

餅の悩みもスポンジの悩みも!?

パルクトミー[®]No.1 ですべて解決!!

出来立てはモチモチなのに、時間が経つと
カチカチになっちゃうよ!

どうにかしてずっとモチモチでいられない
かな・・・

そもそもなんでカチカチになっちゃうの?

★point 澱粉の老化



しっとりふわふわのまま食べてほしいのに、
冷凍するとパサパサして美味しさ半減…。
どうしたらずっとおいしいまま食べてもら
えるかな?

パサパサになっちゃう原因は何だろう?

★point 冷凍障害

「パルクトミーNo.1」でお悩み解決◎

- ① クロレラの微細な分子が離水を防ぐ!
- ② そうすることで手軽においしさ維持!
- ③ 冷凍・解凍時にもしっかり効果を発揮!
- ④ レシピの変更もいらないから簡単に使える!

詳しくはホームページまたは当社営業まで!!



— 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.

QRでも見れるよ!👉

フミこそ
ページは
こちら→

