

水の中で早く均一に分散する微粉炭

植物炭末色素(竹炭)

■食竹炭はたべる竹炭です。

天然植物である孟宗竹を750℃の高温で炭化し荒粉碎、灰等の不純物を丁寧に除去した後、洗浄、乾燥させ洗浄加熱殺菌乾燥を繰り返し、独自の技術により微粉末化したものです。

【使用例】

和菓子	どら焼き(生地)・ようかん・ぎゅうひ・カステラ・もなか種 他
洋菓子	クッキー・スポンジ・ゼリー・シュークリーム(皮)・マシュマロ 他
パン	各種菓子パン生地
クリーム	生クリーム・バタークリーム 他
餡	各種餡(白餡・ゴマ餡) 他
その他	サプリメント・あめ・アイスクリーム・各種麺 他

【荷 姿】

1 kg × 10袋
1 kg (1袋からのバラ出荷可)

【表示方法】

植物炭末色素 又は 着色料(炭末)

※ 2025年度 新基準適合品

—— 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