

熱・光に強いクロレラ入り抹茶

パルグリーン

「パルグリーン」とは抹茶にクロレラ粉末を配合し熱・光に強く退色を遅く出来るのが特徴で抹茶に置き換え使用が出来るクロレラ入り抹茶です。

〔配合例〕

抹茶カステラ（12斤分）

卵・・・・・・・・・・3200 g
砂糖・・・・・・・・・・2800 g
餅飴・・・・・・・・・・300 g
ハチミツ・・・・・・・・300 g
粉・・・・・・・・・・1400 g
パルクトミーNo.1・・・50～60cc
パルグリーン・・・・・・・・70 g
水・・・・・・・・・・200 g

スポンジ生地

卵・・・・・・・・・・1000 g
砂糖・・・・・・・・・・900 g
粉・・・・・・・・・・800 g
パルクトミーNo.1・・・10cc
パルグリーン・・・・・・・・10 g
ミルク・・・・・・・・・・100cc
バター・・・・・・・・・・200 g
B・P・・・・・・・・・・少量

※パルグリーンを砂糖に良く混ぜてからご使用頂きますとダマを作しません。

パルグリーン シリーズ

パルグリーンⅡ

パルグリーンよりもクロレラ粉末を増量し熱・光に対し、より強さを増したタイプです。

パルグリーンⅢ

パルグリーンⅡよりも更にクロレラ粉末を増量し熱・光に対し、より強さを増したタイプです。

宇治抹茶 パルグリーン

宇治抹茶にクロレラ粉末を配合し熱・光に強く退色が遅いタイプです。

〔荷姿〕

500 g×10袋 （アルミスタンドパック）
1 kg×6袋 （アルミスタンドパック）

パル化学工業株式会社

本 社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6
TEL(03)3833-9177(代) FAX(03)3833-9176
茨 城 工 場 〒306-0121 茨城県古河市駒込 881-7
TEL(0280)76-9931 FAX(0280)76-9932