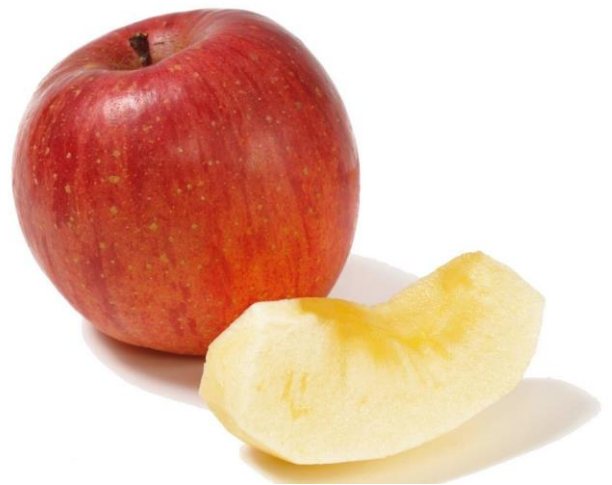


パルフレッシュ

フルーツの色が 変わらない!?



そんなばなな



おいしさアップル



パルフレッシュはカムカム果汁をベースにした製品です
フルーツ本来の味・風味・色彩を維持できます
桃以外にもリンゴ・梨・バナナなど酸化により変色が起こる
果物、根菜類などにご使用いただけます



— 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→



パルフレッシュ 効果



使用方法

※ フルーツを加工後、溶液に潜らせるだけ

※ 酸化を抑え変色を止め、コーティングを行い
表面乾燥も防ぎます