

New

洋菓子用 エアゾール離型油

# Sweet Patisserie

ニュースイートパティスリー

どんな生地でもきれいに  
はがす!

リニューアルで  
性能アップ!

## 洋菓子用

洋菓子は、レシピの種類がたくさんあり、糖分(砂糖類)、卵、バターを多く含む生地は、焼き型から剥がれにくいことが多く、製品ロスなど大変問題となっていました。

ニュースイートパティスリーは、洋菓子(焼き菓子)に特化した専用処方となっており、『どんな生地でもキレイにはがす』をコンセプトに開発され、従来品よりも離型性能が強化されました。

進化した『洋菓子用離型油』  
ぜひ、お試しください。

『キレイに焼ける』  
洋菓子はコレ!

フィナンシェ、マドレーヌ、焼きドーナツ、  
パウンドケーキ、ワッフル、マフィン、  
クグロフ、カヌレ、スポンジケーキなど



ココが  
特長!

- ★ 糖分の多い洋菓子でも抜群の離型力を発揮
- ★ フィナンシェ、マドレーヌ、スポンジなど多様な生地に対応
- ★ 安心のノンアレルギータイプ

荷姿：500ml×12/ケース  
JAN：4979782048288

Linda

横浜油脂工業株式会社

URL <https://www.yof-linda.co.jp>

本社/〒220-0074 横浜市西区南浅間町1-1

TEL/045-313-8251 FAX/045-314-2026

お問い合わせは

YOKOHAMA OILS & FATS INDUSTRY CO., LTD.