

カスタード用パウダー デリス インスタント

製造時、加熱不要のカスタードクリームパウダー。

水(牛乳)を加えて混ぜるだけで短時間で出来上がったクリームは冷凍・焼成が可能です。



★ 水の代わりに牛乳を使うとより味わいが増します。



卵不使用 加熱不要 作業軽減

マルグリット デリス インスタント

入数	350g(アルミパック)×20/ctn・10kg(紙袋)/ctn
原材料	砂糖、ホエイパウダー、加工油脂、脱脂粉乳、乳糖、乳たん白、グルコースシロップ(小麦を含む)/増粘剤(加工でん粉、カラギナン)、安定剤(リン酸Na、ピロリン酸Na)、硫酸Ca、乳化剤、香料、着色料(カロテノイド色素)

