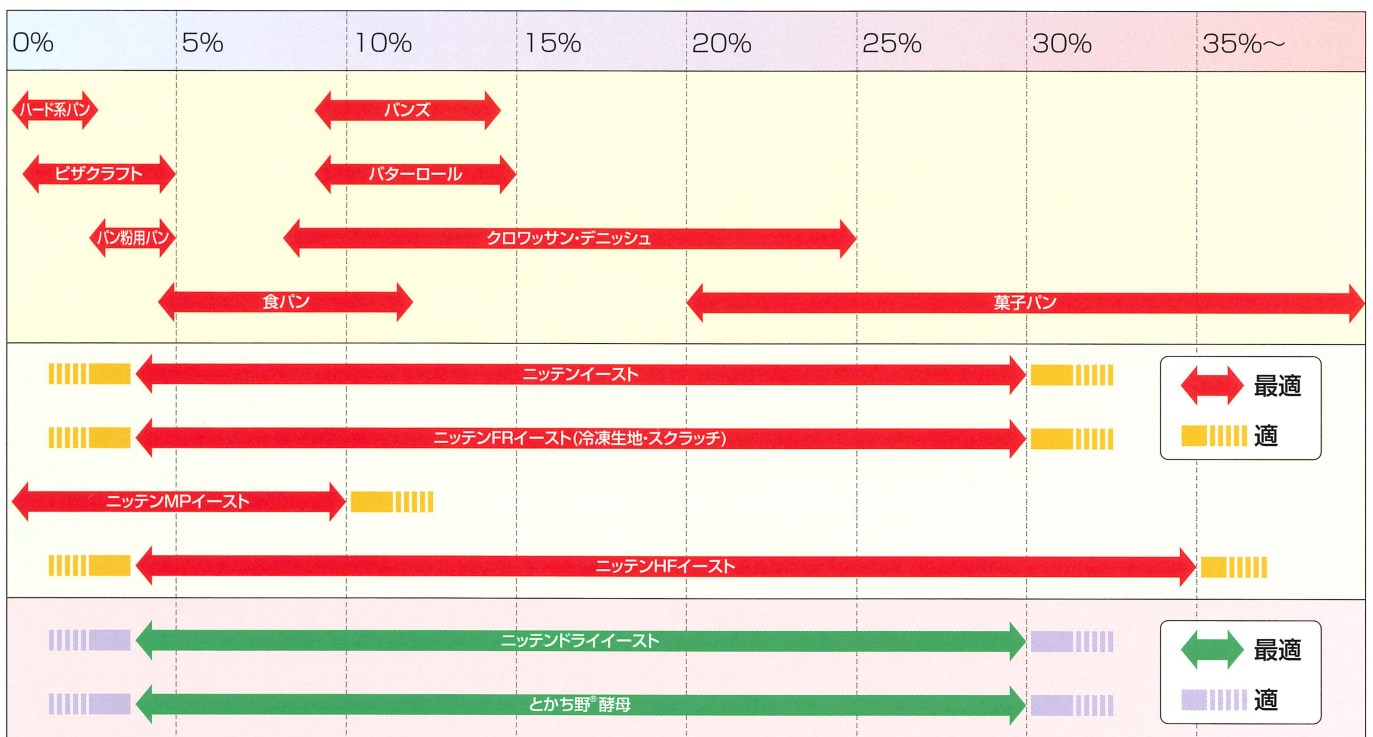


# ニッテンイースト

## 商品一覧

商品名	ニッテンイースト	ニッテンFRイースト	ニッテンMPイースト	ニッテンHFイースト	ニッテンドライイースト	とがち野®酵母
用途	汎用タイプで食パンから菓子パンまで広い範囲でご使用いただけます。	冷凍耐性に優れ冷凍生地に適したパン酵母で解凍後の発酵力が持続します。	防カビ機能のある食パン用のパン酵母で主に低糖配合のパンにご使用いただけます。	優れた発酵性能が特徴の汎用パン酵母で食パンから菓子パンまで幅広くご使用いただけます。甘味が増し、芳醇な香りのパンになります。	添加物を使用せず乾燥させたパン酵母です。保存性に優れており、ご家庭用としてもご使用いただけます。予備発酵が必要です。	雄大な北海道の大自然で育ったエゾヤマザクラのさくらんぼから生まれた十勝産の乾燥パン酵母です。添加物が入っておりません。予備発酵が必要です。
賞味期限	固形品 包装後30日 バルク品 包装後25日	固形品 包装後30日 バルク品 包装後25日	固形品 包装後21日 バルク品 包装後21日	バルク品 包装後21日	包装後 1年	包装後 1年
保管	0~5℃	0~5℃	0~5℃	0~5℃	冷蔵保管 0~5℃推奨	冷蔵保管 0~5℃推奨

### 糖配合適性



ニッテンイーストは、甘しや糖蜜・ビート糖蜜を栄養源に、純粋に培養したパン酵母ですので、添加物等は一切使用しておりません。

ニッテンイーストは品質管理と異物混入防止を徹底した、衛生的な工場生産しています。



お問い合わせは