

# ドロップス

麺類の結着・乾燥を防ぎます!

## 【食品への添加物表示例】

トレハロース、増粘多糖類、酸味料

## 【アレルギー特定原材料28品目】

アレルギー特定原材料28品目に該当する成分は含みません。

## 【分析値】

pH5.4±0.3 (0.5%水溶液)

## <<使用方法>>

茹でた麺類に対して約0.2~0.5%のドロップスを固まらないよう全体に振りかけ、ドロップスと麺を絡めるように混ぜこんでください。

## 効果検証

麺類を茹でた後、水切りしダマにならないようにドロップスを添加し和える。  
冷蔵4℃で保管 D+5

### ドロップス使用

#### うどん



ドロップスなし

#### 素麺



ドロップスなし

### ドロップス使用

#### 蕎麦



ドロップスなし

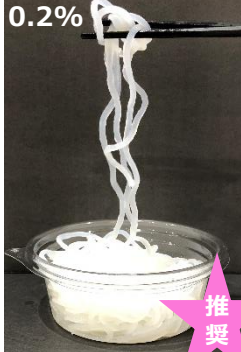
#### パスタ



ドロップスなし

### ドロップス使用

#### 春雨 (馬鈴薯)



ドロップスなし

#### 春雨 (緑豆)



ドロップスなし

野菜・果物の調味、品質保持のお悩み等、お気軽にお問合せください。

**カカシ食研株式会社** 本社(兵庫県) TEL: 079-565-0191  
東京営業所 TEL: 03-3942-0191

HPはこちら  
<http://kakashi-s.co.jp/>

