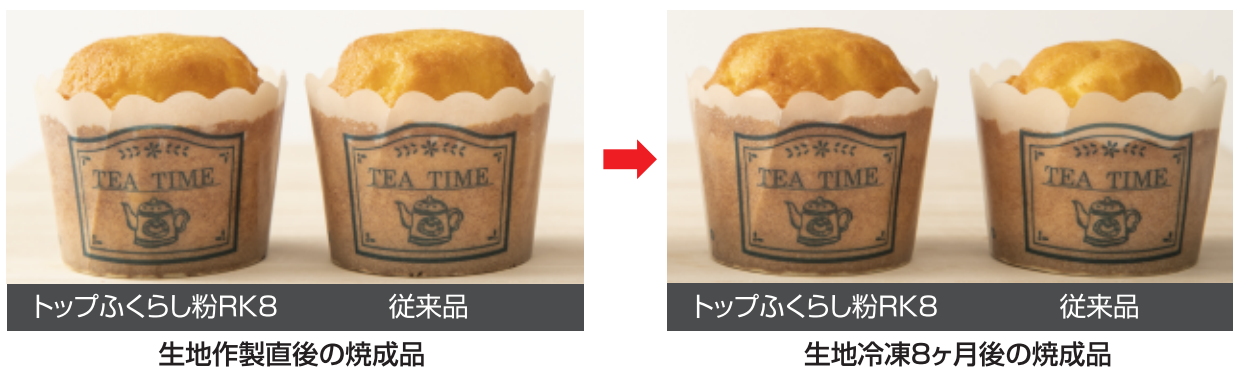


# 安定した品質の冷凍生地でロスを削減 トッフふくらし粉RK8

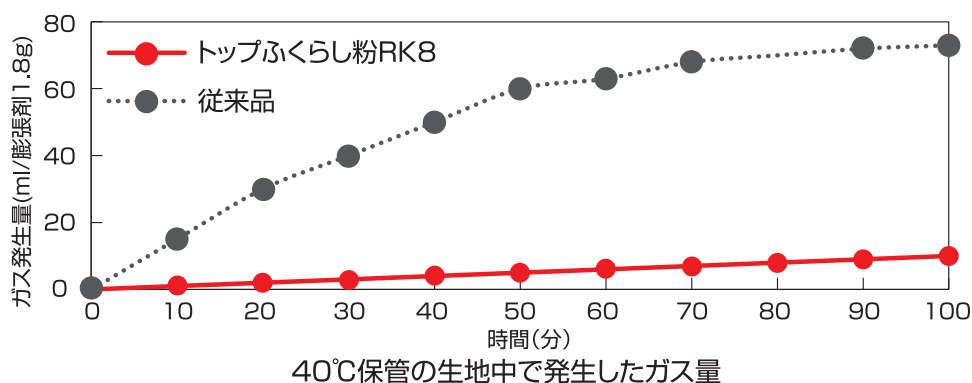
- 焼成前の生地を長期冷凍保存可能
- 冷凍生地を焼くだけで完成するため、在庫・作業時間ロスを削減
- 高温作業環境下でも高い生地安定性を維持

## 長期冷凍保管後でも品質を維持



## 冷凍保管後のボリューム低下を最小限に抑制

## 40℃でも良好な生地安定性で仕上がりがバラつかない



## 炭酸ガス発生タイミングを制御



着色した常温水を滴下した様子

コーティング処理によりベーキングパウダーの反応速度を調整