





















	無着色	*KCイエロー KN-1 (クチナン黄色素) 添加量: 対粉0.8%	KCイエロー KL-10A (クチナン黄色素) 添加量: 対粉0.8%	KCイエロー GE-5 (マリーゴールド色素) 添加量: 対粉0.2%	KCイエロー No.3A (ベニバナ黄色素) 添加量: 対粉0.5%
食パン					
生パン粉					
乾燥パン粉					
コロッケ 170~180℃で 3分揚げました					

写真は印刷のため、実際の色調と若干異なる場合があります。*印:受注生産品となりますので、出荷単位・納期等ご相談ください。



無着色

アンナットカラー W
(アナトー色素)

添加量: 対粉0.08%

* アンナットカラーAL-55
(アナトー色素)

添加量: 対粉0.06%

* KCオレンジPE-94
(トウガラシ色素)

添加量: 対粉0.06%

食パン



生パン粉



乾燥パン粉



コロッケ
170~180℃で
3分揚げました



食パンの材料 (1斤分)

強力粉	280g
ショートニング	10g
砂糖	5g
ドライイースト	5g
塩	3g
水	200g
着色料	本紙をご参照下さい

弊社では他にも様々な着色料を取り揃えております。

詳しくは各担当者までお問い合わせください。

写真は印刷のため、実際の色調と若干異なる場合があります。*印:受注生産品となりますので、出荷単位・納期等ご相談ください。

お問い合わせ

神戸化成株式会社
078-882-5050 (神戸本社)

<https://kobeche.co.jp>
03-5297-1750 (東京支店)

