

ヴィネッタ ライト

VINETTA LIGHT

お肉や魚介をふっくらジューシーに仕上げ、臭みも抑える。
厨房の強い味方です。

もっと手軽に、
もっとやわらかく、
もっとおいしく。



食品添加物

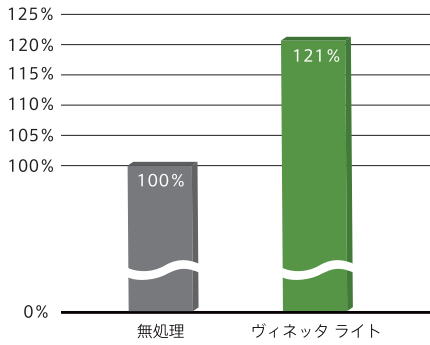
食肉・魚介用肉質改良剤製剤 業務用

厨房のプロにも満足いただける下ごしらえ。

**焼き縮みを抑え
歩留まりが向上します。**

焼き縮みを抑える効果があり、お肉がボリュームUPし、コストダウン！

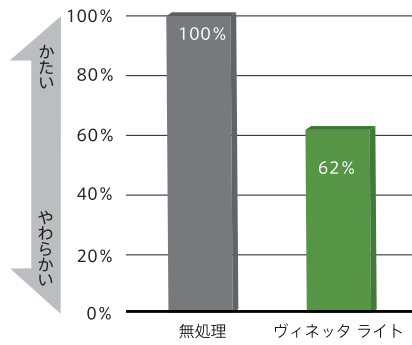
歩留まりが約20%UPで、とってもお得！



**お肉をやわらかく、ジューシーに、
魚介はふっくら仕上げます。**

お肉・魚介をふっくらやわかにする効果があります。レンジで再加熱しても、ふっくら！

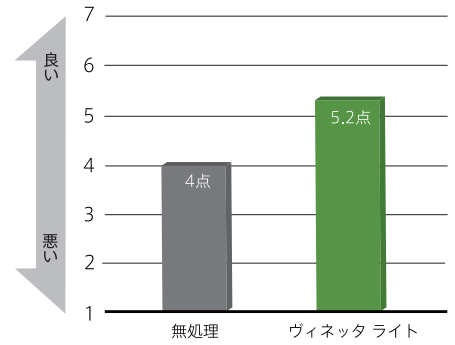
かたさ約40%OFFで、やわらかく！



**外国産のお肉や魚介の臭みも取れ、
おいしくなります。**

外国産のお肉や冷凍魚の臭みを抑える効果があります。
お肉の味を変えずに美味しく！

臭み低減、共にポイントUP！



比較評価の平均値を算出しました。
1(非常に悪い)~4(基準)~7(非常に良い)

※上記すべてのテストは、豚コース(カナダ産)をヴィネッタ ライト4%水溶液に2時間漬け込み、スチームコンベクションオープンで焼成しました。
重量測定、テクスチャーアナライザー、官能評価の結果を元に数値化しています。

ヴィネッタ ライト

VINETTA LIGHT

- 形状: 粉末
- 成分及び重量パーセント: 炭酸ナトリウム 30.0%、クエン酸三ナトリウム 11.0%、クエン酸 7.0%、DL-リンゴ酸 3.1%、食品素材 48.9%
- 賞味期限: 製造日より未開封1年(冷暗所)
- 荷姿: 6kg(500gチャック付きアルミ袋×12/ダンボール)
- 食品へ使用した場合の表示例: pH調整剤
- アレルギー物質: なし

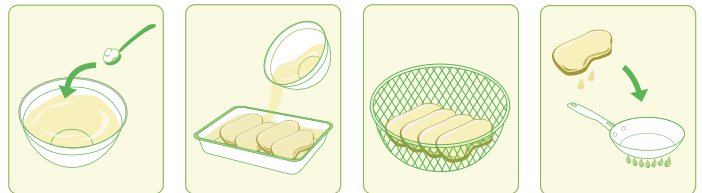
■ 使用上の注意: 加工食品原料にのみご使用ください。開封後は密封し、お早めにお使いください。衛生上、一度使用した水溶液は再使用しないでください。



- 対象食材/ 畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン…等)、魚介(エビ、イカ、魚…等)
- 調理方法/ 焼く、煮る、揚げる、蒸す、茹でる等



■ 使い方



ヴィネッタ ライト2~4%の水溶液を作ります。

お肉やお魚が完全に浸かる程度の液量(対肉30~50%)で、30分から一晩浸漬してください。

ザルなどで水気を切ってください。

通常の手順で味付けをして、焼く・煮る・蒸す・揚げるなどの加熱調理をしてください。

*「漬け込み」「タンプリング」などの処理をしたお肉、魚介類は中心部まで十分に加熱をしてください。

●販売者

カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitii

株式会社キティー
〒160-0007 東京都新宿区荒木町5番地 SEIビル
TEL: 03-5312-5370 FAX: 03-5312-5388
http://kitii.co.jp

●サンプル・お問い合わせは下記へ