

Alveil

アルコール揮散剤
アルベール

[alcohol]

[veil]

TORISHIGE SANGYO CO., Ltd

品質マネジメントシステムの国際規格 ISO9001取得!ますます安心してご利用いただけます。



食品の柔らかさを守り、作りたての食感を保つ鮮度保持剤です。
透明感の高いOPPフィルムや多様な袋と組み合わせることで食品の美味しさをサポートします。



アルベールとは…

- 1 お菓子の表面をアルコールでベールしてカビの繁殖を防ぎ、作りたての食感を保ちます。
- 2 脱酸素剤に見られる酸素の吸収がないので、商品の圧迫がなく、柔らかさを守り、見た目の美しさを保ちます。
- 3 透明度の高いOPPフィルムが使用できるので、お菓子の美味しさをそのまま表現します。
- 4 アルコール揮散タイプなので、酸素バリア袋の必要がなく、包装資材コストも削減できます。
- 5 内容物は、シリカにエチルアルコールを吸着させたもので安全性が高いものです。金属反応しませんので、金属探知器を設置している製造ラインでもご使用になれます。



アルベールは 安全な鮮度保持剤です。

内容物はシリカにエチルアルコールを定着させたもので、
(財)日本食品分析センターの急性毒物試験により
安全性が確認されています。

鮮度保持剤のトータルアドバイザー

TORISHIGE 株式会社 鳥繁産業



本社・工場

●本社・工場 〒879-2473 大分県津久見市徳浦宮町3-28 TEL:0972-82-8133 FAX:0972-82-8157
●京都営業所 〒606-8266 京都市左京区北白川久保田町5-2 TEL:075-781-2332 FAX:075-724-2382
●東京営業所 〒354-0018 埼玉県富士見市西みすほ台1-20-1 2F TEL:049-257-5333 FAX:049-255-1351

お客様相談室 **0120-828-507**
フリーダイヤル 携帯からOK

ホームページアドレス <http://www.torishige.co.jp/>

初版 H19年8月発行

菓子パン専用アルベールカタログ