

カラダにオイシイ、キッティイ。

Kitiñ

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

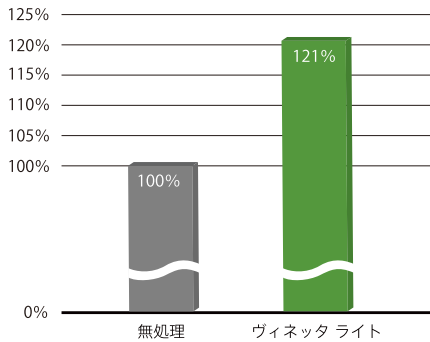
食肉・魚介用肉質改良剤製剤 業務用

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！

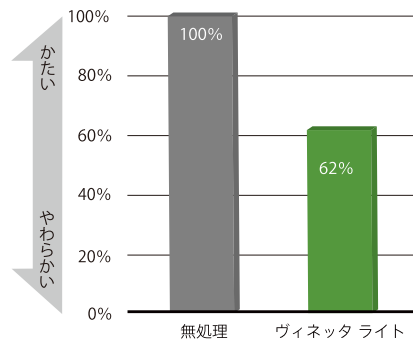
歩留まりが約20%UPで、とってもお得！



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！

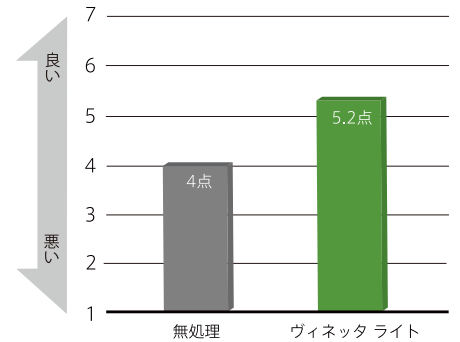


外国産のお肉や魚介の臭みも取れ、
おいしくなります。

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おいしく！

臭み低減、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、豚ロース(カナダ産)をヴィネッタ ライト4%水溶液に2時間浸け込み、スチームコンベクションオーブンで焼成しました。
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

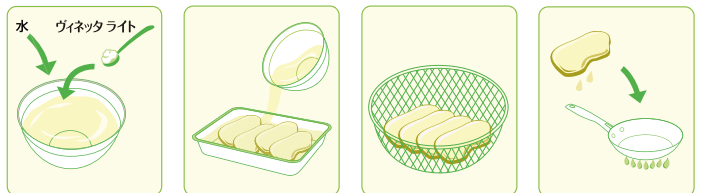
- 形状: 粉末
- 賞味期限: 製造日より未開封2年(冷暗所)
- 荷姿: 6kg(500gチャック付きアルミ袋×12/ダンボール)
- 食品へ使用した場合の表示例: pH調整剤
- アレルギー物質: なし
- 使用上の注意: 加工食品原料にのみご使用ください。
開封後は密封し、お早めにお使いください。
衛生上、一度使用した水溶液は再使用しないでください。



- 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%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。

*「浸け込み」「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

カラダにオインイ、キットイイ。

Kitii

株式会社キティー
103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F
TEL: 03-6457-7990 FAX: 03-6457-7992
https://kitii.co.jp

●サンプル・お問い合わせは下記へ

キット、出来る。

