

素材の力を引き出す

# ビオテイストシリーズ

## ビオテイストC

- ・ チーズ感&乳感アップ
- ・ 卵感アップ
- ・ 野菜の素材感アップ



## ビオテイストS

- ・ カロリーオフ製品の呈味効果
- ・ 甘味料の味質改善効果
- ・ コク味アップ



## ビオテイストM

- ・ チョコレート使用製品のビター感アップ
- ・ 抹茶の旨み感アップ
- ・ 果汁感アップ



# ! ビオテイストとは What's BioTaste?

ビオテイストは素材の持つ力を引き出す食品素材です。少量の添加で素材の濃厚感、呈味、旨味を増強します。洋菓子・和菓子・製パン原料として、幅広くご使用いただけます。

## ! 特長

- 本製品は全て食品素材を原料としています。<sup>※1</sup>
- コストダウンの用途でご使用頂けます。  
素材の力を引き出すため、少量の使用で効果が出ます。<sup>※2</sup>
- 熱に強く、加熱製品に最適です。

※1 糖・酵母エキス

※2 製品により使用量は異なります。また素材や使用量により効果の差がございます。

## ! 商品概要

商品名	ビオテイストC、ビオテイストS、ビオテイストM
表示例	糖類加工品
荷姿	1.3Kg ペットボトル入り × 6本
アレルギー物質	表示不要
賞味期限	6ヶ月
保存方法	要冷蔵（10℃以下）

# ビオテイス

味質増強食品

Inovative Enhancement Sirup



株式会社デリコジャパン

〒590-0832  
大阪府堺市堺区出島浜通2番18号

TEL : 072-247-3740  
FAX : 072-247-3750

URL : <http://www.djm.co.jp/>

**BioTaste**