



LA Parisienne

ラ・パリジェンヌ(La Parisienne)

特徴

世界で最大の生産量を誇るルザッフル社ならではの安定性。
AAA(トリプルA)規格を保持する絶対の品質。



トリプルAのインスタント・ドライイースト



ラ・パリジェンヌ赤ラベル / VC無

低糖度生地用（糖分が対粉10%まで）長時間醗酵力が持続します。

・15kg/箱

原 材 料：酵母、乳化剤（製造助剤として）

賞味期限：製造後24ヶ月



ラ・パリジェンヌ赤ラベル / VC有（標準品）

低糖度生地用（糖分が対粉10%まで）長時間醗酵力が持続し、腰持ちが良くなります。

・15kg/箱

原 材 料：酵母、ビタミンC、乳化剤（製造助剤として）

・500g×20個/箱

賞味期限：製造後24ヶ月



ラ・パリジェンヌ金ラベル / VC有

高糖度生地用（糖分が対粉5%以上）冷凍製法にも対応します。

・500g×20個/箱

原 材 料：酵母、ビタミンC、乳化剤（製造助剤として）

賞味期限：製造後24ヶ月