

# „ミルキーホワイト“アーモンドドリンク

## レシピ：

水	92.21%
食塩	0.08%
ヒマワリレシチン	0.13%
アーモンドプロテインEF	2.51%
精製菜種油	3.22%
ゲランガム	0.02%
乳香料	0.07%
蔗糖	0.75%
イヌリン	1.01%

## 製造方法：

均一でダマのない懸濁液が得られるように、計量した水と他のすべての原材料を混合タンク内で混合/攪拌します (必要に応じて高せん断ミキサーを使用)。  
混合プロセス中は70~75℃に加熱することが望ましい。

95℃にて2~3秒加熱し、均質化させて、6℃~8℃に冷却します。この温度で一時的に保管するかすぐに充填機で容器に充填してください。この加工処理により、アーモンドドリンクは冷蔵棚で少なくとも2~3か月間販売することが可能です。

## 栄養価：

製品100g当たり	
エネルギー	44.50 kcal / 186.07 kj
タンパク質	1.28g
炭水化物	1.11g
うち糖質	1.11g
脂質	3.57g
うち飽和脂肪酸	0.31g
食物繊維	1.29g
食塩	0.09g
有機酸	0.07g

