



高甘度の液体甘味料！！
 サッカリンとの置き換えに最適！！

SGW(K)

◎特徴

1.作業性がアップ

計量し易く溶かす手間がありません。

2.使い易い甘味度に調整

砂糖の約100倍に甘味を調整しています。

3.遺伝子組み換えやアレルギーは関係ありません

デキストリンや乳糖は使っていません。

表示はステビア・甘草・果糖ブドウ糖液糖になります。

4.塩性食品に最適です

ステビア単体に比べ塩角を良く取り、一段とまろやかに仕上がります。



◎製品規格

外 観	溶 状	ステビア含量	甘草含量
暗褐色	弱粘性液状	12.5% (重量%)	6.25% (重量%)

●表示：甘味料（ステビア・甘草・果糖ブドウ糖液糖） ●荷姿：（2.5kgポリ容器×6本入りダンボール）

◎主な用途

醤油・たれ類・味噌・漬物・佃煮・珍味・水産練製品等に最適です。

SGW(K)の甘味曲線

