

EXCELLENCE IN YEAST

BREWERS' YEAST EXTRACTS WITH "CHARACTER"



taste
variations



酵母エキス ラインナップ

memo

Leiber-Bouillon

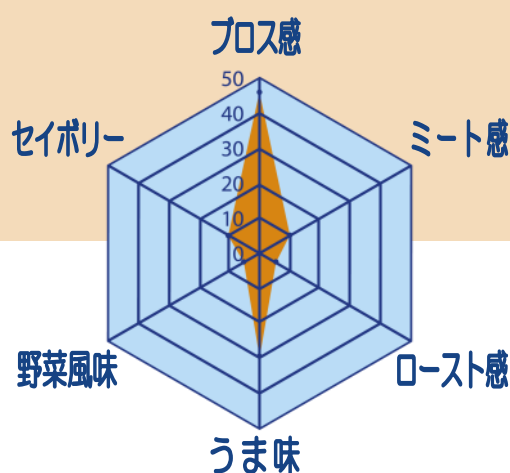
【性状：淡褐色～褐色の酵母エキス（粉末・ペースト）
 特長：多様なブロス風味】

アプリケーション：

- スープ、ストック、ブイヨン
- ソース、グレイビーソース
- ハム・ソーセージ、食肉加工品
- スパイス料理の調整品

利 点：

- マイルドなブロス感、くせのない風味
- うま味の調整が可能
- 水溶性
- ベジタリアン対応
- コーシャー、ハラール対応
- グルテンフリー（EU regulation 828/2014）



Leiber-Bouillon N, LS

色の濃さ ◆◆◆◆

スタンダードな酵母エキス。

その他のタイプ：

- ◆ Bouillon N
- ◆ Bouillon N, LS, V

Leiber-Bouillon NWH, LS

色の濃さ ◆◆◆◆

軽いチキンブロスの風味を有する。

その他のタイプ：

- ◆ Bouillon NWH

Leiber-Bouillon NWG, LS

色の濃さ ◆◆◆◆

ミートストック様の風味を有する。

その他のタイプ：

- ◆ Bouillon NWG

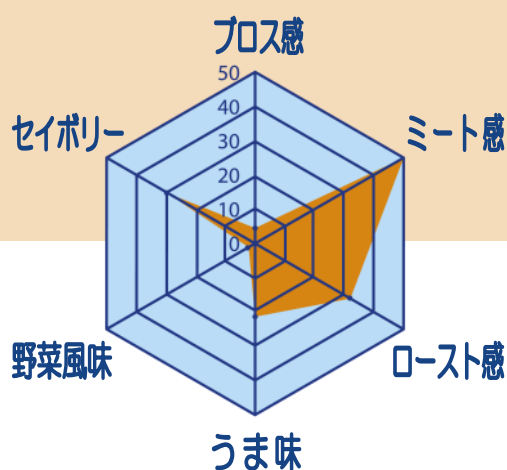
製品コード	製品名	性 状	塩 分 (固形分換算)
100519	Leiber-Bouillon N	粉 末	約 38 %
100007	Leiber-Bouillon N, LS	粉 末	< 2 %
101091	Leiber-Bouillon N, LS, V	ペ ー ス ト	< 2 %
101776	Leiber-Bouillon NWH	粉 末	約 38 %
101774	Leiber-Bouillon NWH, LS	粉 末	< 3 %
101777	Leiber-Bouillon NWG	粉 末	約 38 %
101775	Leiber-Bouillon NWG, LS	粉 末	< 3 %

アプリケーション：

- グレイビーソース、スナック、シーズニング
- ハム・ソーセージ、食肉加工品
- ベジタリアン向け食品
- 食肉代替品、テクスチャードプロテイン

利 点：

- ミートエキスの代替
- フルボディのミート感
- ベジタリアン対応
- コーシャー、ハラール対応
- グルテンフリー（EU regulation 828/2014）



Leiber-Viande B, LS

色の濃さ ◆◆◆◆◆

ローストミートの風味を有する。

その他のタイプ：

- ◆ Viande B
- ◆ Viande B, V
- ◆ Viande B, LS, V

Leiber-Viande R, LS

色の濃さ ◆◆◆◆◆

肉汁様の風味を有する。

その他のタイプ：

- ◆ Viande R

Leiber-Viande H18

色の濃さ ◆◆◆◆◆

マイルドなミートの風味を有する。

Leiber-Viande A, F

色の濃さ ◆◆◆◆◆

ビーフエキスの風味を有する。

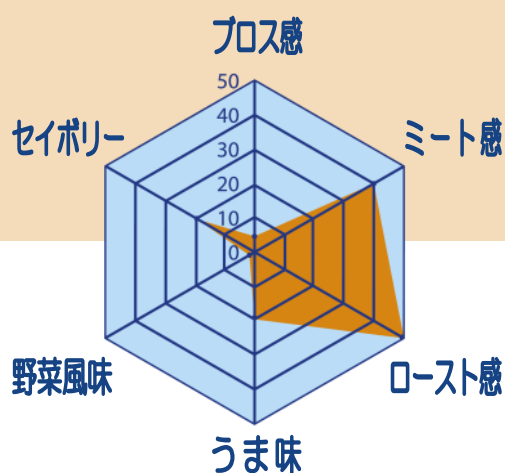
製品コード	製品名	性 状	塩 分 (固形分換算)
100569	Leiber-Viande B	粉 末	約 38 %
100635	Leiber-Viande B, V	ペ ー ス ト	約 16 %
100538	Leiber-Viande B, LS	粉 末	< 2 %
100665	Leiber-Viande B, LS, V	ペ ー ス ト	< 2 %
100592	Leiber-Viande R	粉 末	約 36 %
101372	Leiber-Viande R, LS	粉 末	< 3 %
100507	Leiber-Viande H18	粉 末	約 18 %
101100	Leiber-Viande A, F	液 体	約 15 %

アプリケーション：

- シーズニングブレンド製品
- グレイビーソース、スナック、シーズニング
- ハム・ソーセージ、食肉加工品
- 揚げ物、ロースト料理
- ベジタリアン向け食品

利 点：

- ビーフリプレイサー
- ベジタリアン対応
- コーシャー、ハラール対応
- グルテンフリー（EU regulation 828/2014）



Leiber-Asada D, LS

色の濃さ ◆◆◆◆◆

マイルドなロースト風味を有する。濃褐色。

その他のタイプ：

- ◆ **Asada D, LS, V**

Leiber-Asada MI18

色の濃さ ◆◆◆◆◆

力強いロースト風味を有する。

その他のタイプ：

- ◆ **Asada MI, V**

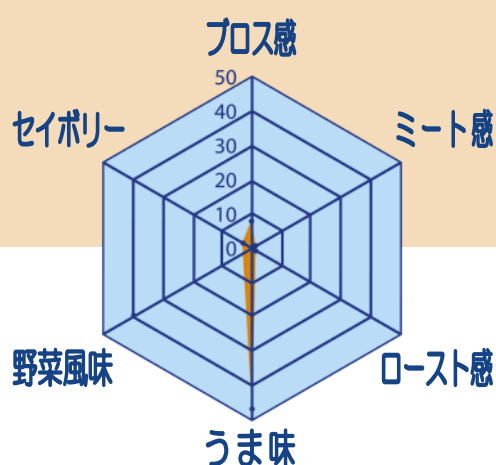
製品コード	製品名	性状	塩分 (固形分換算)
100540	Leiber-Asada D, LS	粉末	< 2 %
101093	Leiber-Asada D, LS, V	ペースト	< 2 %
101074	Leiber-Asada MI18	粉末	約 18 %
100564	Leiber-Asada MI, V	ペースト	約 18 %

アプリケーション：

- 風味をまとめる
- クリーミーな食感の向上

利 点：

- クリーム感の増強
- ニュートラルな風味
- 風味を調和させる効果
- 強いうま味
- コーシャー、ハラル対応
- グルテンフリー（EU regulation 828/2014）



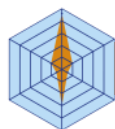
Leiber-Aromor GR, LS	色の濃さ ◆◆◆◆◆
5~6% の 5'-ヌクレオチド（固形分換算）を含有。	
Leiber-Aromor XGR, LS	色の濃さ ◆◆◆◆◆
6~8% の 5'-ヌクレオチド（固形分換算）を含有。	
Leiber-Aromor XSR, LS	色の濃さ ◆◆◆◆◆
8~11% の 5'-ヌクレオチド（固形分換算）を含有。	
Leiber-Aromor Umami	色の濃さ ◆◆◆◆◆
13~16% の 5'-ヌクレオチド（無塩固形分換算）を含有。	
Leiber-Aromor Plus	色の濃さ ◆◆◆◆◆
20~25% の 5'-ヌクレオチド（固形分換算）を含有。	

製品コード	製品名	性 状	塩 分 （固形分換算）
100438	Leiber-Aromor GR, LS	粉 末	< 3 %
100605	Leiber-Aromor XGR, LS	粉 末	< 3 %
100014	Leiber-Aromor XSR, LS	粉 末	< 3 %
101829	Leiber-Aromor Umami	粉 末	約 18 %
101434	Leiber-Aromor Plus	粉 末	< 5 %

memo



Taste Variations



Leiber-Bouillon

1



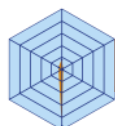
Leiber-Viande

2



Leiber-Asada

3



Leiber-Aromor

4

お問合せは

SCETI
セティ株式会社

健康科学部
食品原料課

〒100-0013 東京都千代田区霞が関 3-6-7 霞が関プレイス
www.sceti.co.jp

TEL : 03-5510-2656 Fax : 03-5510-0132 E-mail : speciality@sceti.co.jp