

ミルクを食べる乳酪 燻製バターポーション7g


【商品仕様】

商品名	ミルクを食べる乳酪 燻製バターポーション7g		
商品コード	080180		
JANコード 商品	4964312801808		
物流コード 段ボール	14964312801805		
商品形態	業務用ポーションバター		
包装形態	7gポーション包装		
荷姿仕様	(7g×40個)×24箱=960個(6.72kg)		
商品寸法 商品	縦 160 mm × 横 195 mm × 高さ 30 mm	重量(風袋込み)	360 g
外箱	縦 340 mm × 横 410 mm × 高さ 200 mm	重量(風袋込み)	9.5 kg
包材材質	カップ:ポリスチレン/ポリプロピレン、フタ:ポリエチレン/PET/アルミ、中箱:コートボール、外箱:段ボール		

【一括表示】

種別	バター		
原材料名	生乳、食塩		
内容量	280g(7g×40個)		
賞味期限	封緘シール・容器裏面に記載 (8ヶ月)		
保存方法	要冷蔵(10℃以下)		
原産国名	側面に記載		
製造者	マリンフード株式会社	大阪府豊中市豊南町東4-5-1	

【商品特徴】

コンセプト	ポーションタイプの燻製バター		
ターゲット	ホテル、レストランなどの外食産業におけるパンメニューへの添付 各種お料理への添付、そのままおつまみとして		
商品特徴	<p>○珍しいバターの燻製です。通常の燻製方法ではバターが溶けてしましますが、特殊な燻製方法を行うことでバターを溶かさずに燻製にしています。</p> <p>○リンゴのチップとピート(泥炭)で燻しています。</p> <p>○使い切りサイズの丸型ポーションですので、いつでも衛生的にメニュー添付品として提供できます。</p> <p>○燻製バターのラインナップとして、家庭用の「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター7g×8個入り」、「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター100g」、業務用の「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター450g」、「ミルクを食べる乳酪 燻製バター7g×50個」がございます。</p>		
	成分規格	水分 17.0%以下 乳脂肪分 80.0%以上	<p>画像</p> 
	衛生規格	一般生菌数 3000個/g以下 大腸菌群 陰性/0.1g カビ・酵母 30個/g以下 黄色ブドウ球菌 陰性/0.01g	
	賞味期限	8ヶ月	
用途	<p>○焼きたてのパンやバケットに塗って風味豊かなトーストに</p> <p>○肉・魚・野菜料理の上に乗せて燻製の香りとバターのコクをプラス</p> <p>○そのままおつまみとして</p>		

【栄養成分】 1個(7g)当たり

エネルギー	52 kcal/100g
たんぱく質	0.0 g/100g
脂質	5.7 g/100g
炭水化物	0.1 g/100g
ナトリウム	35 mg/100g
(食塩相当量)	0.1 g/100g