

私のフランス料理 150g

【商品仕様】

商品名	私のフランス料理 150g							
商品コード	003635							
JANコード 商品	4964312036354							
物流コード 段ボール	14964312036351							
商品形態	市販用スプレッド類							
包装形態	小型カップタイプ包装							
荷姿仕様	(150g×12個)×4箱=48個(7.2kg)							
商品寸法 商品	縦	100 mm	× 横	130 mm	× 高さ	45 mm	重量(風袋込み)	193 g
中箱	縦	270 mm	× 横	305 mm	× 高さ	105 mm	重量(風袋込み)	2.5 kg
外箱	縦	270 mm	× 横	305 mm	× 高さ	420 mm	重量(風袋込み)	10.2 kg
包材材質	カップ・フタ:ポリプロピレン、アルミ紙:紙/アルミ/ポリエチレン、フタラベル:紙、中箱:コートボール、外箱:段ボール							

【一括表示】

名称	油脂加工食品		
原材料名	食用植物油脂、食用精製加工油脂、エシャロットペースト(エシャロット、食塩)、バター、マスタード、にんにく加工品(おろしにんにく、食塩)、クリーム(乳製品)、アンチョビソース、ホタテエキスパウダー、食塩、パセリ、ガーリックパウダー、タラゴン、ブラックペッパー、酸味料、乳化剤、香料、着色料(カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む)		
内容量	150g		
賞味期限	側面に記載 (8か月)		
保存方法	要冷蔵(0℃~10℃)		
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	本格フランス料理の美味しさが簡単に再現できる調味素材商品		
ターゲット	ご家庭でのいろいろな場面に(朝食のトースト、弁当のおかずの Pasta、魚介類のソテーなど)		
商品特徴	<p>本品は、バターと生クリームをブレンドした柔らかいマーガリンに塩、胡椒し、すりおろしたエシャロットやガーリック、その他、粒入りマスタード、アンチョビ、エストラゴン(タラゴン)、パセリなど簡単には入手が難しい原料を厳選し、絶妙なバランスで合せたフランス料理の調味素材です。*</p> <p>本品は、実際のフランス料理で使用されるレシピをもとに設計したこだわりの商品です。*</p> <p>ご家庭で気軽にフレンチレストランの雰囲気味わっていただけます。</p> <p>○エシャロット(オランダ産):ユリ科の多年草でタマネギの変種。西洋料理の香味料として、おろしたり、みじん切りにして臭み消し、ソースの原料に使う。*</p> <p>○エストラゴン(英名タラゴン):キク科の多年草でヨモギの仲間。ヨモギとアニスに似た芳香があり、各種フランス料理、ビュッフェやドレッシングの香りづけに使われる。</p>		
	成分規格	-	
	衛生規格	一般生菌数 3,000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か月	
用途	○そのままスプレッドとして焼いたトーストに ○パスタの風味付けに ○魚介類やポテトのソテーの仕上げに ○ワイン蒸しの仕上げに ○オムレツの香り付けに		

画像



【栄養成分】

エネルギー	687 kcal/100g
たんぱく質	1.1 g/100g
脂質	73.8 g/100g
炭水化物	4.7 g/100g
ナトリウム	1010 mg/100g
(食塩相当量)	2.6 g/100g