

スペシャルホイップバター 4g

【商品仕様】

2018年3月発売

| | | |
|------------|--|-----------------|
| 商品名 | スペシャルホイップバター 4g | |
| 商品コード | 080150 | |
| JANコード 商品 | 4964312801501 | |
| 物流コード 段ボール | 14964312801508 | |
| 商品形態 | 業務用バター | |
| 包装形態 | 4gポーション包装 | |
| 荷姿仕様 | (4g×40個)×24箱=960個(3.84kg) | |
| 商品寸法 商品 | 縦 180 mm × 横 230 mm × 高さ 30 mm | 重量(風袋込み) 263 g |
| 外箱 | 縦 375 mm × 横 470 mm × 高さ 215 mm | 重量(風袋込み) 6.9 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 | 160g(4g×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 | バターを使い切りサイズで提供できる商品 | |
| 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 | |
| 商品特徴 | <p>○バターを既存品「ソフトホイップバター」(ポーションタイプ)のオーバーラン(※)に比べて大幅にアップし、これまでにない「軽さ」「ふわふわ感」を実現しました。</p> <p>○オーバーランを高くすることで、口溶けが良くミルクの風味が引き立ちます。</p> <p>○ご使用いただく際は短時間で塗りやすい硬さになるため、焼きたてのトーストやホットケーキなどに塗ると、サッと溶けてバターの香りが引き立ちます。</p> <p>○高級感のある落ち着いたパッケージデザインが食事の席に花を添えます。</p> <p>○従来品と同様のボリューム感で使用することができますので、コスト面を重視されるユーザー様にお勧めします。</p> <p>○添加物は使用しておりません。</p> <p>○スプレッド・調理の両用タイプです。</p> <p>(※)オーバーランとは・・・ホイップされたバターに含まれる空気の割合</p> <p>成分規格 : 水分 17.0%以下 乳脂肪分 80.0%以上</p> <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</p> <p>賞味期限 : 8ヶ月</p> | |
| 用途 | <p>○焼きたてパン、バターロールなどの添付に</p> <p>○茹で立てのアスパラやコーンにのせてビールのお供に</p> <p>○茹で立てのジャガイモにのせてジャガバターに</p> | |



【栄養成分】 1個(4g)当たり

| | |
|-------|-----------|
| エネルギー | 30 kcal/個 |
| たんぱく質 | 0.0 g/個 |
| 脂質 | 3.3 g/個 |
| 炭水化物 | 0.0 g/個 |
| 食塩相当量 | 0.06 g/個 |

【官能調査データ】

(自社モニター調査会調べ)

