

スペシャルホイップバター 3g

【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 3g		
商品コード	080151		
JANコード 商品	4964312801518		
物流コード 段ボール	14964312801515		
商品形態	業務用バター		
包装形態	3gポーション包装		
荷姿仕様	(3g×40個)×24箱=960個(2.88kg)		
商品寸法 商品	縦 160 mm × 横 195 mm × 高さ 30 mm	重量(風袋込み)	200 g
外箱	縦 340 mm × 横 410 mm × 高さ 200 mm	重量(風袋込み)	5.7 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】

種類別	バター		
原材料名	生乳、食塩		
内容量	120g(3g×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(3g)当たり

エネルギー	22 kcal/個
たんぱく質	0.0 g/個
脂質	2.4 g/個
炭水化物	0.0 g/個
食塩相当量	0.04 g/100g

【官能調査データ】

(自社モニター調査会調べ)

