

ミルクを食べる乳酪私の燻製バター7g×8個入り(12個×6箱)

【商品仕様】

商品名	ミルクを食べる乳酪私の燻製バター7g×8個入り(12個×6箱)		
商品コード	080305		
JANコード 商品	4964312803000	中箱	24964312803004
物流コード 段ボール	14964312803052		
商品形態	市販用バター		
包装形態	キャラメル型個包装ミニパック		
荷姿仕様	(7g×8個)×12パック×6中箱=72パック(4.032kg)		
商品寸法 商品	縦 55 mm × 横 108 mm × 高さ 18 mm	重量(風袋込み)	68 g
中箱	縦 220 mm × 横 110 mm × 高さ 60 mm	重量(風袋込み)	870 g
外箱	縦 350 mm × 横 225 mm × 高さ 130 mm	重量(風袋込み)	5.4 kg
包材材質	個包装紙:紙/アルミ/エンボス、カートン:カードB、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	56g(7g×8個)		
賞味期限	側面に記載 (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	※本社工場製造の場合
	マリンフード株式会社 MNH	大阪府豊中市豊南町東4-5-1	※長浜工場製造の場合

※本社工場、長浜工場の2工場で製造しております。

【商品特徴】

コンセプト	バターを燻製にしました!		
ターゲット	一般家庭の朝～夕食に、各種お料理に、そのままおつまみに		
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>○キャラメル型の個包装ですので、衛生的にお使いいただけます。</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)あたり

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