

ミルクを食べる乳酪バター450g

【商品仕様】

商品名	ミルクを食べる乳酪バター450g
商品コード	080500
JANコード 商品	4964312805004
物流コード 段ボール	14964312805001
商品形態	業務用バター
包装形態	ポンドタイプ包装
荷姿仕様	450g×30個=30個(13.5kg)
商品寸法 商品	縦 65 mm × 横 120 mm × 高さ 65 mm 重量(風袋込み) 457 g
外箱	縦 270 mm × 横 335 mm × 高さ 230 mm 重量(風袋込み) 14.2 kg
包材材質	・包装紙:綿目/4C/AL7/WAX貼/パーチメント紙、パーチ紙:耐油紙、外箱:段ボール ※本社工場製造の場合 ・包装紙:綿目/4C/AL7/糊貼/パーチメント紙、外箱:段ボール ※長浜工場製造の場合

【一括表示】

種類別	バター
原材料名	生乳、食塩
内容量	450g
賞味期限	枠外右側に記載 (6ヶ月)
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
原産国名	枠外右側に記載
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	業務用ポンドバター
ターゲット	ホテル・喫茶店・レストランなどの外食産業 製菓製パンメーカー、ウインドベーカリー
商品特徴	<p>○バターを使いやすい450gのポンド包装にしました。</p> <p>○食塩を添加したタイプのバターです。</p> <p>○添加物は使用していません。</p> <p>○スプレッド・調理の両用タイプです。</p> <p>○簡易包装でゴミ処理も簡単です。</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 : 6ヶ月</p>
用途	<p>○製菓製パン等の生地への練り込みに</p> <p>○ベシヤメルソースやグラタン、コロッケ等の生地への練り込みに</p> <p>○ソテーや炒め物など、調理全般に</p> <p>○そのままスプレッドとしてトーストやホットケーキに</p>

画像



【栄養成分】

エネルギー	739 kcal/100g
たんぱく質	0.7 g/100g
脂質	81.4 g/100g
炭水化物	0.9 g/100g
ナトリウム	540 mg/100g
(食塩相当量)	1.4 g/100g