

ミルクを食べる乳酪私の燻製バター450g

【商品仕様】

商品名	ミルクを食べる乳酪私の燻製バター450g		
商品コード	080551		
JANコード 商品	4964312805516		
物流コード 段ボール	14964312805513		
商品形態	業務用燻製バター		
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:絹目/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:絹目/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 原材料名	バター 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	バターを燻製にしました!		
ターゲット	レストラン、居酒屋、ホテル、バイキング等、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>○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>		
	成分規格	水分	17.0%以下
		乳脂肪分	80.0%以上
	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	6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>		

画像



【栄養成分】 100gあたり

エネルギー	746 kcal/100g
たんぱく質	0.6 g/100g
脂質	82.1 g/100g
炭水化物	1.1 g/100g
ナトリウム	494 mg/100g
(食塩相当量)	1.3 g/100g