



STデミグラス野菜エキス AIE-5358



商品特徴

野菜エキスを主原料に、ポークエキス・ルウ・トマト・赤ワインを加え、濃厚感のあるデミグラスソースに仕上げております。



使用例



イメージ

” 野菜の煮込み感が足りない…”
” 濃厚な味に仕上げたい…”
洋風料理のコク味付けに、お使いください

✂️ソースのベースとして！ …… 各種タレ、ソース、ドレッシング など

味の厚み、コク味を増し、肉感のある仕上がりになります。

添加目安:0.1~0.5%

✂️煮込み感をプラス！ …… カレー、ビーフシチュー、ハヤシソース、パスタソース など

トマト系料理に加えると、酸味・コク味がアップします。
煮込み料理に加えると、調理感・コク味がアップします。

添加目安:0.1~1.0%

〔少量添加（喫食時0.1~0.3%）からお試し頂くことをお勧め致します〕



製品仕様

保存条件：常温保管（賞味期限：製造後12ヶ月（未開封））

包装形態：15kg/天切缶

使用原材料：

糖類（水あめ、粉末水あめ）、酵母エキス、野菜エキス（キャベツ、たまねぎ、トマト、セロリ）、食塩、ポークエキス、トマトペースト、ブラウンルウ、ワイン/ビタミンB₁、調味料（核酸）

アレルギー物質表示（28品目）：小麦、豚肉（大豆：表示不要）

添加物表示：ビタミンB₁、調味料（核酸）

表示例：デミグラスソース/ビタミンB₁、調味料（核酸）、（一部に小麦・豚肉を含む）



12ヶ月

