

- ●ラズベリーピューレ、いちご果汁、ブルーベリー果汁を 使用したミックスベリー味
- ●牛乳と混ぜて冷やすだけの簡単設計
- ●キャップ付き容器で保存しやすく1食分から調理可能



#### HERDERS。 やわらかムースベース ミックスベリー

品名:製菓材料 原材料名: 塘嶺 (異性 化液糖(国内製造)、砂糖)、ラズベリー ビューレ、果汁(いちご、ブルーベリー) / 香料、増絡剤(ベクチン)、酸味料。メ タリン酸(かみ・チナン赤色素・シリコー ン 内容量:500m 賞味期間:容器 出がに配慮 保存方法:面射日光を選 けて常温保存。 製造者:丸源飲料工業 株式会社、東京都豊田区立作4-7-8 製造所:丸敷料工業株式会社学都宮工場 ・東京都豊田区で4-7-8

(使用上の注意) ・よく振ってから ご使用下さい。 ・本品と同量の牛 気を加え、よく混ぜてご使用下さい。 ・果実の成分が沈酸することがあり ますが、品質に問題ありません。

栄養成分表示(100mlあたり) エネルギー:97kcal たんぱく 0.19 脂質:0.09 炭水化物:25 食塩相当量:0.49 この表示値は、目安です。



#### 2倍希釈

<sub>内容量</sub> 500ml "本品と牛乳を1:1"の割合でよく混ぜ合わせて冷やすだけでミックスベリー味のやわらかいムースが簡単に完成します。

## (オススメの利用シーン)

- ・希釈倍率を変えて飲むデザートに。
- ·たくさん作ってバイキングに。
- ・カフェタイムのデザートに。
- ・宴会コースの締めデザートに。
- ·テイクアウト用のデザートに。

# HERGERS<sub>®</sub> MENU RECIPE

#### Desert

#### ミックスヘ゛リームース

■材料

やわらかムースベースミックスベリー 牛乳

トッヒ°ンク、スクイス、ホ、トルフ、ルーヘ、リー IOFトリプルベリー

50ml 50ml

15q 適量



※画像はイメージです。

#### (手順)

- ・上記Aの材料を混ぜ合わせて グラスに注ぎ冷蔵庫で冷やし 固める。
- トッと°ンク゛スクイス゛ホ゛トルフ゛ルーヘ゛リー、 IQFトリプルベリーをトッピングする

#### Drink

#### とろとろミックスヘ゛リームースト゛リンク

■材料

やわらかムースベースミックスベリー

40ml 80ml

トッヒ°ンク、スクイス、ホ、トルストロヘ、リー

30a

希釈倍率を変えて 飲むデザートに。



(手順)

- ・やわらかムースベースミックスベリーを グラスに注ぎ、牛乳を入れて とろみがでるまでかき混ぜる。
- ・トッピングスクイズボトルストロベリーを トッピングする

※画像はイメージです。

#### Desert

### ミックスヘ゛リーアイスクリーム

■材料

やわらかムースベースミックスベリー 100ml 砂糖

15g(目安) 牛乳 100ml

IOFミックスヘ゛リー

40a



※画像はイメージです。

#### (手順)

- ・やわらかムースベースミックスベリーに 砂糖を混ぜて溶かす。 ※砂糖の量はお好みで ご調整ください
- ・冷えた牛乳を加えて混ぜる。
- ・ムース状に固まったら、 IQFミックスベリーを凍ったまま 加えて均一に混ぜる
- ・型へ流し入れ棒を差し、 4~5時間冷凍する。

#### Desert

### ミックスヘ゛リーサンテ゛ー

■材料

やわらかムースベースミックスベリー

牛乳, グ・ラノーラ ソフトクリーム

IOFミックスヘ゛リー

トッヒ°ンク゛スクイス゛ホ゛トルストロヘ゛リー

50ml 50ml 適量 適量 適量 滴量



※画像はイメージです。

- 上記Aの材料を混ぜて作った ミックスベリームースをグラスへ入れる。
- ・グラノーラの乗せる。
- ・ソフトクリームを乗せる。
- ・トッピングにIQFミックスベリーを飾り、 トッピングスクイズボトルストロベリーを 回しかける。

※赤字は弊社商品です。



宇都宮工場

## 丸源飲料工業株式会社

www.marugen.com TEL 03-3617-0121(代表)

〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 東日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F 西日本堂業部 開発営業部

〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地 45-11 TEL 028-663-1211

TEL 03-3617-0122 TEL 06-6301-1266 TEL 03-3617-0124 お問い合わせ先

担当

TEL MAIL