

おすすめレシピ

＊フルーツデザート＊



Pan cake

パンケーキに生クリーム、フルーツデザートストロベリー、IQFブルーベリーをトッピングする。粉砂糖をかけ、セルフィーユを添えてできあがり。



Frappe

かき氷にフローズンデザートベースパインをかけ、上からフルーツデザートマンゴーをトッピングする。セルフィーユを添えてできあがり。



Cheese cake

チーズケーキにフルーツデザートブルーベリーをかけ、生クリームとミントの葉を添えてできあがり。

※赤字は当社商品です

Mousse

ムースベースココナツと牛乳を1対1で合わせ、容器に入れ冷やし固める。上からフルーツデザートゴールドパインアップル、さくらんぼ、ミントの葉をトッピングしてできあがり。



フルーツデザート

そのまま食べても美味しいをコンセプトに、果肉たっぷり、甘さ控えめなフルーツソースに仕上げました。各デザートのにトッピングにご使用頂けます。

豊富なラインナップ（8種）

オレンジ、アップル、ストロベリー、イエローピーチ
マンゴー、クランベリー、ブルーベリー
ゴールドパインアップル

本社 東京都墨田区立花4-7-8 TEL：03-3617-0121（代）
（営業本部 / TEL:03-3617-0122 開発営業本部 / TEL：03-3617-0124）
大阪支店 大阪府淀川区西中島6-8-31 TEL：06-6301-1266（代）



【荷姿】
500g×12袋
/ ケース

HERDERS®

フルーツデザート マンゴー



1



2



3



4



5

1：マンゴー&キウイパンケーキ(IQFブルーベリー使用)、2：マンゴースムージー(フローズンスムージーベース マンゴー使用)、
3：マンゴーヨーグルトパフェ、4：マンゴー杏仁プリン(中華デザートベース 杏仁使用)、
5：トロピカルレインボーかき氷(モナミキサー®ブルーライチ、モナミキサー®グリーンパイン、モナジュエル®ラグーンブルー)

※()内は弊社商品

◎10mmダイスカットマンゴー果肉がたっぷり入った、甘さ控えめのフルーツソースです。
◎パフェなどデザートへのトッピングはもちろん、ドリンクメニューにもご使用頂けます。
※糖度：23.0°、果肉・果汁含有率：40%

その他、フルーツソース各種取り扱っております。

商品名	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
フルーツデザート マンゴー	4978534073035	直射日光を避けて 常温保存	180日	500g×12袋/ケース



HERDERS®

フルーツデザート キウイフルーツ



1



2



3



4

1：キウイパフェ(モナジュエルシャンパンゴールド使用)、2：キウイのチーズケーキ、3：キウイレモネード(フロリダフロズンレモン、IQFレモンスライス使用)、
4：パインとキウイのスムージー(フロズンスムージーベースゴールドパインアップル使用)

※()内は弊社商品

ご好評を頂いておりますフルーツデザートシリーズに、
「**フルーツデザート キウイフルーツ**」が仲間入りしました！

◎10mmダイスカットのキウイフルーツがたっぷり入った、甘さ控えめのフルーツソースです。
◎パフェなどデザートへのトッピングはもちろん、ドリンクメニューにもご使用頂けます。

※糖度：25.0°、果肉・果汁含有率：45%

その他、フルーツソース各種取り扱っております。

商品名	JANコード	保存方法	賞味期限	荷姿
フルーツデザート キウイフルーツ	4978534700436	直射日光を避けて 常温保存	180日	500g×12袋/ケース

