# 1 - 3 - 3 のフルーツトッピングマップドリンクだけでなく、デザートにも使いたい!! 果実たっぷりのソースを探している。 そんな食材がきっと見つかります。

ハーダースのこだわりのトッピングを一挙ご紹介!!お客様の用途に合わせて、お選び下さい。

ノミアム濃縮果汁・ピューレ

# HERders。Strawberry Sauce 果汁含有率 83%

I 芯まで真っ赤ないちご5:砂糖1の割合で、 手でつぶしたときのつぶつぶ感と果肉感を 再現しました。「味」と「食感」のおいしさに

こだわった果実加工品。 Ⅱ・ドリンク / カクテル / スムージー

- など各種ドリンク
- デザート用の素材
- 焼き菓子の原料
- ・ドレッシングやソースに
- Ⅲ冷凍保存(-18℃以下)

IVスタンディングパウチ 500g×20 袋



ピューレ状のソースの中に大きくカット された果肉がたっぷりのソース。

Ⅱ果肉を贅沢に使いたい時のソースに。 Ⅲ直射日光を避けて常温保存

IVスタンディングパウチ 500g×12 袋

∇ストロベリー/ブルーベリー/クランベリー/ アップル/オレンジ/マンゴー/ゴールデンパインアップル/



## **HERDERS**®

I 甘さがしっかりあるタイプ

果実本来の質感にこだわった、贅沢なトッピング。

Ⅱ甘さもプラスしたい時のトッピングに。 Ⅲ直射日光を避けて常温保存

IVスタンディングパウチ 500g×12 袋

口栓付きピローパウチ 300g×24 袋 (ストロベリー・ラズベリー・ブルーベリー) 

オレンジ/パインアップル/キウイフルーツ/カシス



#### **HERGERS**® トッピングチョイス ピングスクイズ

Ⅱデザートの上からはもちろん、アンダーソースとして。

Ⅲ直射日光を避けて常温保存

トッピングチョイス ストロベリー/ブルーベリー/メロン …スタンディングパウチ 500g×12 袋

スクイズボトルトッピング ストロベリー/ブルーベリー …スクイズボトルトッピング 330g×24 本

I商品特長

Ⅱ使用方法 Ⅲ保存方法

Ⅳ荷姿

Ⅴラインナップ

#### フルーツシュガード とちおとめ

- I: 豊富な太陽の光とおいしい水、イチゴの栽培に最適な気候の 栃木県。収穫量は日本一! イチゴのトップブランド栃木県産 「とちおとめ」の生果実を贅沢に80%使用し、砂糖の力で フルーツ本来のうまみを引き出しました。
- Ⅱ・ドリンク / カクテル / スムージー など各種ドリンク
- デザート用の素材
- Ⅲ冷凍保存(-18℃以下)

IVスタンディングパウチ 300g×24 袋





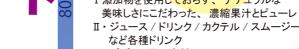












デザート用の素材

HFROFRS VINTAGE

- ・焼き菓子の原料
- ・ドレッシングやソースに
- Ⅲ冷凍保存(-18℃以下)

IV • V

オレンジ 5×100%/ グレープフルーツ 5×100%

- …スタンディングパウチ 500g×20 袋 ゴールデンパインアップル 5×100%/ ブラッドオレンジ 4×100%
- …スタンディングパウチ 1000ml×6 袋 マンゴーピューレ

…スタンディングパウチ 1000g×6 袋





※ブラッドオレンジは4倍き釈時 その他濃縮果汁は5倍き釈時



#### **HERDERS**®

~ Cocktail Jelée ~ クテルジュレ 界汁含有 30%

I 酎ハイ、カクテル向けの専用フルーツソース。 飲用時のフレーバーと糖度をベストバランスに調整 カットした果実をたっぷりと配合 爽快な透明感に、映えるゼリー状のソース Ⅱ基本レシピ

焼酎、リキュールとあわせ、炭酸水またはお湯で割る。 カクテルジュレ 40g+焼酎 40ml+炭酸水 120ml Ⅲ直射日光を避けて常温保存 IVスタンディングパウチ 500g×12 袋





### カフェ用フレーバーソース 界汁含有約5%

I スペシャリティコーヒーをより美味しく、より オリジナリティのあるメニューにするための

ストロベリーは果汁、バナナはピューレ、 オレンジは果汁・ピールを使用。

Ⅱ "混ぜる" "かける" "飾る" など使い方様々 カフェオレ、紅茶、チョコレートドリンクなど 各種ドリンクに

スイーツのトッピングに Ⅲ直射日光を避けて常温保存 IVL- アルミカートン 500ml×12 本 ♥ストロベリー/オレンジ/バナナ









丸源飲料工業株式会社

果汁含有率/ \