

HERDERS®

超高压処理

UHPピンクグアバ (加糖)

★ピンクグアバそのまま

※UHP製法により、安全性を確保しながら、ピンクグアバ本来が持っている「風味」と「色」をそのままパックしました。

★加糖でほどよい甘さに

加糖することにより、色鮮やかで自然なピンク色を実現しほどよい甘さとなりメニューレシピへの活用の幅が広がります。

★アレンジ自在

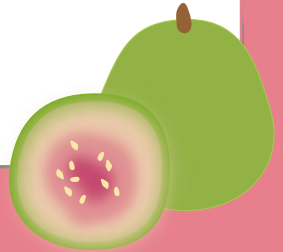
フルーツソースとしてそのまま使用することはもちろん、牛乳、ヨーグルト、他の果汁と合わせたドリンクレシピの活用や、ケーキ・ムースなどのデザート・製菓材料として手軽に簡単に利用出来ます。

※超高压処理とは

↳Ultra High Pressure=UHP

食品加工に一般的に用いられる加熱殺菌とは異なり、数百メガパスカルの高圧力かける非加熱処理法。加熱によって起こる加熱臭、褐変、栄養素の破壊などの品質低下が起こらず、食材が本来持つ風味、色、栄養素を保持できます。

グアバは主にアジア圏で広く栽培され、世界中で飲料、スイーツなどに使われています。



～メニュー例～

グアバミルク

UHPピンクグアバ(加糖) … 60g
牛乳 … 120ml

グラスに本品と氷を入れ、牛乳をゆっくり注ぐ。お好みでガムシロップを入れても。



グアバかき氷

UHPピンクグアバ(加糖) … 50g
かき氷 … 200g

氷の上から本品をかける。



グアバクリームのパンケーキ (4人分)

UHPピンクグアバ(加糖) … 100g
生クリーム … 200ml
ココナッツミルク … 50ml
砂糖 … 30g
パンケーキ … 4人分

生クリームに砂糖を入れ泡立て、本品とココナッツミルクも入れてよく混ぜ合わせる。パンケーキに、作ったクリームと本品(分量外)をかける。



- 商品名 : ハーダース® UHPピンクグアバ(加糖)
- 荷姿 : ピローパック 500g × 20袋 / ケース
- 原産国 : ベトナム ■JANコード : 4978534950121
- 保存方法 : 冷凍保存 (-18℃以下)



商品ページを
ご覧頂けます

丸源飲料工業株式会社

東日本営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0122
 西日本営業部 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 3-3-4 SPビル 5F TEL 06-6301-1266
 開発営業部 〒131-8527 東京都墨田区立花 4-7-8 TEL 03-3617-0124

丸源エフピージェー株式会社

〒131-0043 東京都墨田区立花 4-7-8 6F TEL 03-3617-1731

www.marugen.com
TEL 03-3617-0121(代表)

ご用命は当店まで。