

有機黒糖を使った寒天ゼリーの素

コスタリカ産有機黒糖とEU向けに国内で製造されたこだわりの寒天を使用した味わい深いデザート

| | |
|------------|----------------|
| 商品コード | 100129 |
| POSコード | 4560342331898 |
| 希望小売価格（税抜） | ¥280 |
| 商品サイズ（mm） | 8×115×190 |
| 内容量 | 60g |
| 商品重量 | 66g |
| 入数 | 24袋 |
| ケースサイズ（mm） | D238×W218×H137 |
| ケース重量 | 1.8kg |
| 賞味期間 | 3年 |



特長、セールスポイント

黒糖の風味にココナッツシュガーのkokoroと有機砂糖のすっきりした甘みが加わりました。EU向けに国内で製造されたこだわりの寒天を使用している味わい深いデザートです。そのままでも、アイスや果物を添えても、美味しくお召し上がりいただけます。

＜作り方＞①小鍋に水300ml、有機黒糖寒天ゼリーの素を1袋入れ、ホイッパーでよくかき混ぜてください。②点火し、弱火で沸騰するまでかき混ぜ続け、沸騰したら火を止め、3分程度かき混ぜてください。③粗熱を取り、お好みの型に入れてください。④冷めたら冷蔵庫に入れ、2時間以上冷やし固めてください。⑤そのままでも、アイスや果物を添えても美味しく召し上がれます。

原材料名

有機黒糖(コスタリカ産)、有機ココナッツシュガー、有機砂糖、寒天

保存方法、注意事項、包材情報 他

直射日光をさけ、常温で保存してください。

製造方法

原料配合→混合→袋に充填→計量→金属探知機→段ボールに入れ梱包

| 栄養成分表示 (1袋 60gあたり) | | (100gあたり) | |
|--------------------|------|-----------|------|
| エネルギー (kcal) | 233 | | 388 |
| たんぱく質 (g) | 0.5 | | 0.8 |
| 脂質 (g) | 0 | | 0 |
| 炭水化物 (g) | 57.7 | | 96.1 |
| 食塩相当量 (g) | 0.06 | | 0.1 |