

商品案内書

商品コード	204211	JANコード	4904811242115	荷姿	30本		
商品名	テリーヌ de サーモングリエ						
 	保存方法	要冷凍(-18℃以下)					
	賞味期限	製造日から15ヶ月					
	製造時加熱	有					
	味付け	素材味					
	個	寸法	(約)長さ195×幅43×高さ35mm				
		重量	(約)275g/本				
	PC	寸法					
		重量					
	ケース	寸法	縦370mm×横300mm×高200mm				
		重量	(約)8.5kg				
包装材質	外箱:ダンボール 袋:PE、PA						
製造工場	富田林工場						
製造工程							
原料配合→成型→加熱(蒸し)→炙り→冷却 →冷凍→袋詰め→金属探知機→箱詰め→保管							
用途	オードブル おせち ホテル 婚礼						
原材料	魚肉、紅鮭燻製(紅鮭、食塩、その他)、玉ねぎ、鮭、アスパラガス、乳等を主要原料とする食品(植物油、脱脂粉乳)、大豆油、卵白、砂糖、大豆たん白、食塩、生姜、醤油、乾燥ディル/加工デンプン、グリシン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、乳化剤、着色料(紅麹)、増粘剤(グァー)、酸化防止剤(V.C、V.E)、くん液、香料、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・さけ・大豆を含む)						
調理方法	半解凍でお好みのサイズで切り分けてお使い下さい。						
商品特徴	鮭と香草入りの白身を、スモークした紅鮭の身で包んだテリーヌです。しっかりとした食感と燻製香が特徴の紅鮭の身と、しっとり柔らかい白身とのコントラストが映える一品です。表面を炙った香ばしさも美味しさの特徴の一つです。						
アレルギー情報	本品の原材料には下記の表の、枠内を  で囲んだアレルギー物質を含んでおります。						
	栄養成分表(100gあたり)						
						エネルギー	140 kcal
	 卵	 乳	 小麦	そば	ピーナッツ	タンパク質	10.6 g
	えび	かに				脂質	7.8 g
	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	炭水化物	6.7 g
	牛肉	くるみ	 さけ	さば	 大豆	水分	72.2 g
鶏肉	豚肉	バナナ	まつたけ	もも	灰分	1.5 g	
やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	ナトリウム	557 mg	
主原料産地	魚肉…ベトナム、インド、アメリカ、インドネシア、等				食塩相当量	1.4 g	
備考							