



コンデンスミルク



コンデンスミルク（練乳）とは保存性を高めるために砂糖を加え生乳（牛乳）を約2.5倍に濃縮したものです。日本国産の生乳と砂糖を使用。再封・保管のしやすいチューブタイプになります。商品展開として、1kgのスパウトパウチ入りもあります。

商品名	コンデンスミルク
企業名	筑波乳業株式会社
出荷可能時期	通年
賞味期限	360日
保存温度帯	常温
原材料及び添加物	生乳 / 日本、しょ糖 / 日本、乳糖 / 米国、クエン酸カルシウム / 日本
内容量	480g
サイズ	縦5.5cm 横5.5cm 高さ21.5cm
入数	12
最低納品単位	10ケース（合わせてOK）
認証・認定機関の許認可	ISO9001
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム、米国、香港、台湾、中東、インド
ご利用シーン	定番のいちごかき氷のほか、料理やパンにお使いいただけます。日本では、大手CVSのデザートクリームへの練りこみやホイップクリームへの練りこみに使用されております。