



冰淇淋混合粉 紫羅蘭玫瑰



將1包混合粉溶解於2.2L熱水中，殺菌後將其冷凍即可製作出順滑的霜淇淋。也非常適合用於製作甜點。還可以用於調製抹茶或優格等口味，輕鬆改變風味。霜冰淇淋的經典配方。

商品名稱	冰淇淋混合粉 紫羅蘭玫瑰
企業名稱	筑波乳業株式會社
發貨期間	全年
賞味期限	360日
保存方式	常溫
原材料及添加物	蔗糖 / 日本、植物油脂 / 日本、脫脂奶粉 / 荷蘭、乳糖 / 美國、德國、丹麥、粉末水飴 / 日本、美國、葡萄糖 / 日本、乳清粉 / 日本、香料 / 日本、海藻酸鈉 / 日本、海藻酸酯 / 日本、甘油脂肪酸酯 / 日本
內容量	900g
尺寸	長0.1cm 寬17.5cm 高29.8cm
個數	14
最少進貨量	10盒(可合箱)
認證機構許可	ISO22000、FSSC22000
出口國家或區域	新加坡、越南、美國、香港、臺灣、中東、印度
使用方式	在香港的熱門霜淇淋店有販售，並且不論季節，抹茶、芝麻等口味的變化持續展開。另外，也推薦用於烤餅乾等烘焙食品，作為粉味的掩蓋劑。