

## 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、<br>丹麥、粉末水飴/日本、美國、葡萄糖/日本、乳清粉/日本、香料/<br>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<br>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。                                |