



「Golden Farm」 フルーツソース

黄色に熟した南国フルーツをたっぷり使った、甘酸っぱい味わいのソースを作りました。爽やかで濃厚な香り、甘さだけじゃなく酸味もある果汁はトロピカルな楽しい気分になるでしょう。完熟したマンゴーは果汁が多くなめらかな口当たりで、トロピカルな香りと濃厚な甘味を楽しめます。パッションフルーツは種を噛んだ時のサクッサクッという食感がたまらない美味しさです。



【商品規格】

ブランド名	Golden Farm (ゴールデンファーム)
商品名	フルーツソース
原産国	ベトナム
内容量	500ml
ケース入数	24個
小売希望価格	550円 (税別)
賞味期限	18ヶ月
ピースサイズ <small>(奥行×横×高さ)</small>	65 × 65 × 198 mm / 640g
ケースサイズ <small>(奥行×横×高さ)</small>	275 × 405 × 220 mm / 15.8kg



HALAL商品

JAKIMからハラール認証を受けています。

フレーバー	マンゴー	パッションフルーツ
JAN	8 935118 320646	8 935118 320639
ケースITF	08935118 320646	08935118 320639
原材料	マンゴー45%、砂糖30%、水21%、その他	パッションフルーツ30%、砂糖30%、水36%、その他
マンゴーとパッションフルーツ	メコンデルタ地方で栽培されるカットチュウ (Cat Chu) 種。芳醇な香りと濃厚な甘さが特徴で、ベトナム国内でも人気の品種。	ベトナム南部の高原地方の町ダラット産の紫色種。昼は暖かく、夜は涼しい寒暖差のある高原の気候が美味しいフルーツを育てる。

ドリンクとして

ソースを水・炭酸水・牛乳のいずれかで割ってよく混ぜる
(目安はソース1：水2の割合)。お好みで氷を加えてください。
お湯で割ってホットドリンクにも！

スムージーを作る

ミキサーにソース1/2カップ、氷1/2カップ、牛乳1/4カップ加えて、2〜3分攪拌する。
お好みでヨーグルトを加えても美味しいです。

トッピングに使う

ヨーグルト、グラノーラ、アイスクリーム、ホットケーキなどのスイーツにトッピング。 カキ氷のシロップとしても合います！

シャーベットを作る

ソースと水を1：1の割合で加え、よく混ぜて冷凍庫へ。
5〜6時間で固まります。

- アルコールの割材としてカクテル・サワーに。
- ケーキや菓子の材料として。
- サラダのドレッシングに加える (フレンチドレッシングなど)。

使い方

