

patisserie KIHACHI

トライフルショートケーキ (冷凍)



patisserie KIHACHI トライフルショートケーキ (冷凍)

●名称:洋菓子 ●原材料名:ホイップクリーム(植物油脂、脱脂粉乳、その他)(国内製造)、いちご、液卵、カスタード(加糖卵黄、砂糖、脱脂濃縮乳、脱脂粉乳、その他)、砂糖、ナパージュ、小麦粉、クリーム、バナナ加工品、食用調合油、マンゴー、バナナペースト、食用乳化油脂、ブラックベリー、水あめ、濃縮レモン果汁、麦芽糖調整品、食塩/トレハロース、加工でん粉、糊料(加工でん粉、増粘多糖類)、乳化剤、香料、膨張剤、環状オリゴ糖、pH調整剤、酸味料、酸化防止剤(V.C)、カロチン色素、(一部に小麦・卵・乳成分・ゼラチン・大豆・バナナを含む) ●内容量:1個 ●賞味期限:25.3.31 ●保存方法:冷凍 -18℃以下で保存してください。 ●販売者:伊藤忠食品株式会社 大阪府大阪市中央区城見2丁目2番22号

●製造所:五洋食品産業株式会社 福岡県糸島市多久819番地2

本商品は、アイピーカンパニー(株)と伊藤忠食品(株)の共同開発商品です。

◎そのまま冷蔵庫内で6時間位解凍して、お早めにお召し上がりください。

※お届け直後にお召し上がりになる際、保冷用のドライアイスによって「ピリピリした味」が感じられるときがあります。その場合は、しばらく冷蔵庫に置いてからお召し上がりください。

※ドライアイスの使用および温度変化により、表面にヒビ割れが出来る場合がありますが、風味に問題はありせんので召し上がっていただいても、差し支えございません。

※一度溶けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので、再凍結はお止めください。

※台紙とケーキの固定のため、ナパージュを使用しています。

※マンゴーの果肉に繊維を含む場合があります。

※サンドソースに黒色の粒が含まれる場合がございますが、バナナ由来のもので安心してお召し上がりください。

※解凍後、フルーツの離水によりクリームに色移りやにじみが見られる場合がありますが、品質に問題ございません。

※本品製造工場では、くるみを含む製品を製造しています。

栄養成分表示1個当たり

熱	量	1320 kcal
たんぱく質		13.8 g
脂	質	95.2 g
炭水化物		103.5 g
食塩相当量		0.8 g

この表示値は、目安です。

オーナメントが同梱されています。お好きな位置に飾り付けてお楽しみください。

★商品、原料原産地のお問い合わせ窓口

伊藤忠食品株式会社 TEL:0120-490-219

「午前10時～午後5時(土、日、祝日、年末年始を除く)」



管理コード



台紙



巻きフィルム、外装フィルム