



カロブパウダー in キーマカレー(豆入り)

組成情報

市販されているキーマカレーを80°C程度に加熱し、0.1%カロブパウダー(w/w)を添加しました。

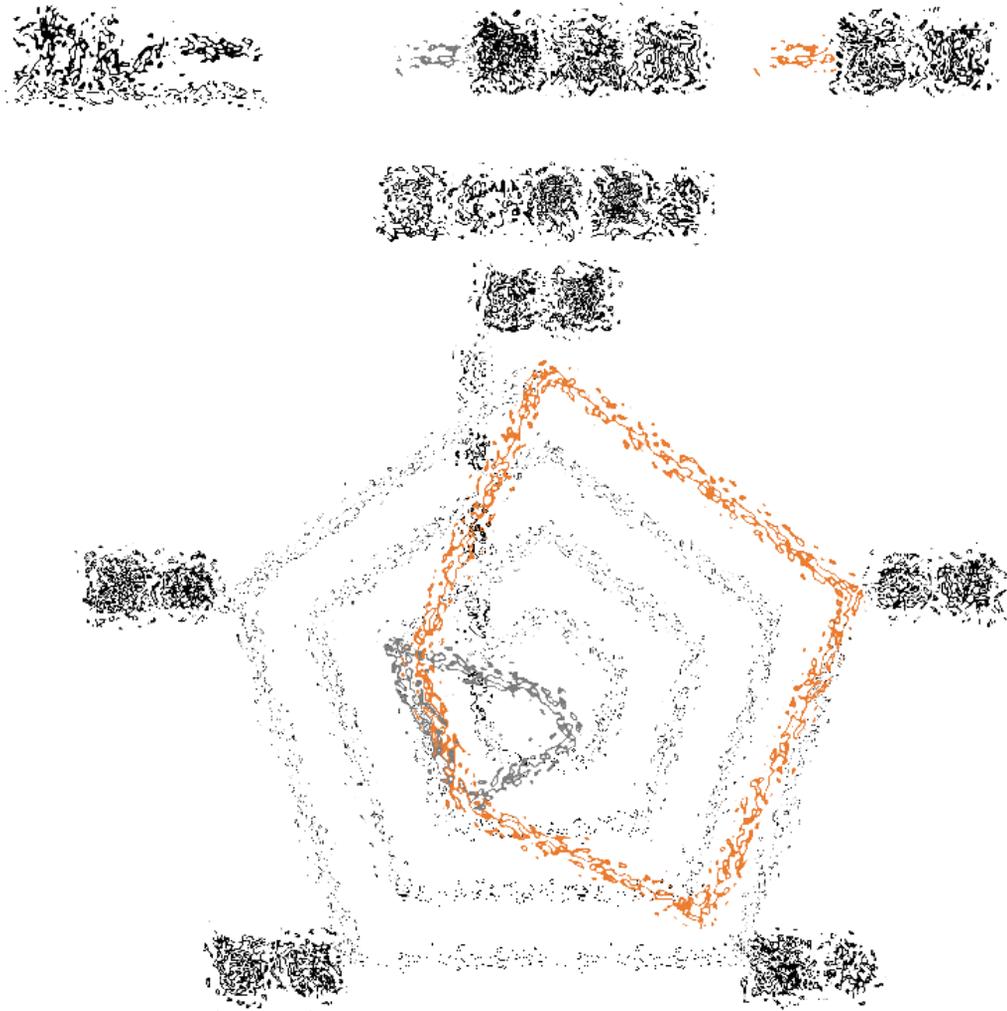
カロブパウダーとは？



- ・地中海原産の植物のさやを粉砕・焙煎した食品素材

古代ヘブライ語が語源と言われており、2000年近くの歴史ある植物
宝石の質量単位「carat」の語源

官能試験結果



※当社試験結果

詳細はホームページお問い合わせ又は
弊社営業部員までお問い合わせください