

ハーブシーズニング(バジル)

バジルをメインとした数種類のスパイスと調味料をブレンドした
色々な料理に利用出来るシーズニングスパイス。



調理例



ハーブ系スパイスの爽やかな風味が特徴で、鶏肉や魚にまぶして焼けば香草焼きやムニエルに、またパスタやピラフに混ぜ合わせればバジリコ風の味付けが手軽に出来る便利なシーズニングスパイスです。

使い方

パスタ、ピラフ、唐揚げ、フライドポテト等の味付けには振りかけてお使い下さい。

香草焼き、ムニエルなどは肉または魚にまぶしてから焼いて下さい。
ハンバーグの生地に練り込んで焼くとバジル風味のハンバーグになります。

栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー	244 kcal
水分	4.7 g
たんぱく質	19.4 g
脂質	0.7 g
炭水化物	40.0 g
灰分	35.2 g
ナトリウム	12.8 g

荷姿

300g(丸缶)×12 段ボール入
500g(丸缶)×12 段ボール入
1Kg(袋)×5 段ボール入

