

カレードミート

肉や魚にまぶしてグリルで焼き上げるだけで、カレー味のメインディッシュを作ることができるシーズニングスパイス。



鶏肉や豚肉、魚などをスパイシーな香りとさわやかな酸味で引き立て、冷めてもおいしいパンチの効いたカレー風味の一品に仕上げます。

使い方

肉や魚の切り身に対して本品4~5%をよくまぶします。グリルまたはオーブンで肉の中心部まで火が通るようにカラリと焼き上げて下さい。

栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー	328 kcal
水分	5.3 g
たんぱく質	6.6 g
脂質	6.7 g
炭水化物	60.4 g
灰分	21.0 g
ナトリウム	7.2 g

荷姿

500g(丸缶)×12 段ボール入
1Kg(袋)×10 段ボール入

