

コータスカレールウ中辛

comtesse curry roux medium-spicy

刺 激的で深みの
あるスパイス感

独自のブレンド技術により構成された刺激的で深みのあるスパイス感と野菜や果実のフレッシュな旨味をアクセントに加えたオリジナリティー溢れるカレールウです。

辛味はやや辛めの中辛タイプです。



荷姿	1kg×10 10kg 20kg										
使用方法	一口大に切った具材を煮込み、そのスープ5に対し、本品を1の比率で混ぜ溶かしながら一煮立ちさせます										
賞味期間（開封前）	12ヶ月										
原材料	小麦粉、カレー粉、砂糖、パーム油、野菜(玉ねぎ、にんにく)、豚脂、トマトペースト、食塩、ミックススパイス、チキンエキス、粉末ワイン、チャツネ(大豆を含む)、たん白加水分解物、りんごペースト／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料										
栄養成分 (100gあたり)	<table border="0"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>462 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>8.8 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>21.2 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>59.1 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>7.4 g</td> </tr> </table>	エネルギー	462 kcal	たんぱく質	8.8 g	脂質	21.2 g	炭水化物	59.1 g	食塩相当量	7.4 g
エネルギー	462 kcal										
たんぱく質	8.8 g										
脂質	21.2 g										
炭水化物	59.1 g										
食塩相当量	7.4 g										

調理例



カレーライス



ごろさば和風カレーパン
(フィリング)



カレー餃子



さばのカレー煮