



トマトと乳製品の
おいしさ
北印度の定番カレー!

印度風バターチキン カレーフィリング

スパイスが香り立つ
マイルドなカレーフィリング

- バターなどの乳製品の香り
- トマトペーストの旨み
- カスリメティなどのスパイス
(カスリメティとは、インドのカレー料理でよく使われるスパイスの一種で、フェネグリークの葉のこと。)
- 具材に玉ねぎ、鶏ひき肉を使用 ※肉状に見えるもののうち、粒状大豆たん白78%使用

※風味をイメージしたものです。



夏野菜の バターチキンカレーパン

夏野菜を彩りよくトッピング。
見た目と食感を楽しめる♪



タンダリーチキン カレーパン

スパイシーなタンダリーチキンと相性抜群!



森のきのこの フォカッチャ

まろやかで濃厚なバターチキンカレーフィリングと、たっぷりのせたきのこで秋の味覚を演出。

※写真は調理例



品名	2kg印度風バターチキンカレーフィリング
容量/入数	2kg/4
賞味期間	10ヵ月

原材料名

玉ねぎ、でんぷん、鶏肉、牛脂豚脂混合油、トマトペースト、粒状大豆たん白、小麦粉、砂糖、生クリーム、ソテーカレーペースト、粉末油脂、バターミルクパウダー、香辛料、りんご酢、食塩、チキンエキス、バター、ガーリックペースト、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、乳化剤、酸味料、グリシン、増粘剤(キサンタンガム)、パプリカ色素、香料、甘味料(スクラロース)、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
●原料原産地名:玉ねぎの産地は商品パッケージ賞味期限の下に記載

GABAN®
Solution for Professional



ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 03(3537)3015

西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>