

印度風 鶏ひき肉の キーマカレー フィリング

玉ねぎの旨みにクミンやコリアンダーなどの
スパイスを香り立たせた辛口のカレーフィリング

ホールスパイス使用

WHOLE
SPICE

※ひき肉状に見えるもののうち、
粒状大豆たん白85%使用



辛味
順位 1 2 3 4 5

品名	2kg印度風鶏ひき肉のキーマカレーフィリング
容量/入数	2kg/4
賞味期間	10ヵ月
原材料名	粒状大豆たん白(国内製造)、鶏肉、牛脂 豚脂混合油、香辛料、トマトペースト、小麦 粉、カレーパウダー、ローストオニオン、 ガーリックペースト、乾燥玉ねぎ、食塩、 りんご酢、ブークエキス、ウスターソース、 ローストクミン、しょうがペースト、酵母 エキス/増粘剤(加工デンプン、キサン タンガム)、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、 カラメル色素、グリシン、香辛料抽出物、 甘味料(スクラロース)、香料、(一部に 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

簡単アレンジ!
オープンサンドウィッチ



写真はすべて調理例

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>