

すぐに使えてアレンジ自在！卵のコクを生かした優しい味わい
業務用商品「ドルチェカフェカスタード」新発売

ソントン株式会社(本社:東京都江東区、社長:結城浩文、以下ソントン)では、業務用新商品「ドルチェカフェカスタード」を2017年6月20日(火)より全国発売いたします。

◆「ドルチェカフェカスタード」の特長

なめらかな食感に卵のコクを生かした優しい味わいのカフェ&レストラン向けカスタードです。使い易い性状と味わいで、合わせる素材を選ばずアレンジ自由自在！また、チルドタイプで保存料不使用、甘さ控えめに仕上げました。

そのままパフェやクレープに、また牛乳と混ぜてアングレーズソースに、生クリーム・ゼラチンと混ぜてプリンに…と、お客様のデザートメニューのバリエーションを広げるお手伝いをいたします。

500g剣先ピローで解凍・加熱・混合などの一切の手間なく、先端部分を切ってそのまま絞り出してご使用いただけます。

<新商品概要>

商品名	荷姿	賞味期限・保存方法	用途
ドルチェカフェカスタード	剣先ピロー包装 500g×6	製造後120日 (未開封、冷蔵(0~10℃)保存)	洋菓子などへの 塗布、トッピング

<使用イメージ>



そのままクレープに包んで



生クリームと混ぜてブリュレに



牛乳と混ぜてアングレーズソースに

ソントン株式会社HP : <http://www.sonton.co.jp/>