

国産鉄分強化とうふ 1kg

商品特徴

- 鉄分を強化した冷凍絹ごしとうふです。
- 国産大豆を100%使用しています。
- 高濃度の豆乳を使い、とうふ本来の味にこだわりました。
- カットしてあるので調理の手間が省け、直接手に触れることも少なく衛生的です。
- 冷凍なので長期保存が可能、水切りも不要です。
- 鉄のいやな臭いや味はまったくありません。

規格

1個のサイズ	: 15x15x15 (mm)
1個の重さ	: 約3.4g
ケース入数	: 1kgx10袋
商品コード	: 10166
JANコード	: 45 37984 11105 8
袋サイズ	: 210x340 (mm)
ケースサイズ	: 378x293x232 (mm)
原材料	: 丸大豆(国産)、澱粉、
添加物	: 安定剤(加工澱粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)、ピロリン酸第二鉄
アレルギー	: 大豆



便利な使い方

- 調理前に解凍する場合は、自然解凍せずに、沸騰したお湯に、凍ったままのとうふを入れ、2~3分ポイルアップします。
- 汁物やソースには、凍ったまま入れて、ひと煮立ちの簡単調理。
- 油で揚げる場合には170~180℃で調理します。



<とうふのお好み焼き>

お好み焼きの具材として、冷凍とうふを混ぜ込みます。



株式会社マメックス

MAMEX FOODS