



株式会社 シンポフーズ

Le concierge du gourmet

改良版

水を替えたなら、いいこと二つも増えちゃった

バプールシュリンプ (蒸し海老)



※ミネラルウォーターは生産地ベトナムのトップブランド「Vinh Hao」を使用

原料のパナメイ海老を漬け込む塩水の水を、地下水から贅沢にミネラルウォーターに替えました。天日干しの自然塩とミネラルウォーターで作るマイルドな塩水に漬け込むことにより、二ついいことが増えました。①雑味がなくなり、限りなく味がクリアになりました。②味付けに、よりよく馴染むようになりました(保水加工の海老は味をはじめてしまいます)。そして、下記のいままでのメリットはそのままです。ますます高品質になった改良版は現在出荷中です！！



●海老本来の味と食感です：

海水養殖のパナメイ海老を、自然塩とミネラルウォーターだけで作った塩水に漬け込み下味をつけます。殻付きのままスチーマーで蒸した後むき身にするので、うま味が逃げず色落ちも少ないのです。

●ひと味つけられるプロ向け塩加減：

塩分濃度をおさえ保水もしていないので、ユーザー様のドレッシングやビネグレットソースなどによくなじみます。見栄えもよくなり海老の食感もしっとりします。

●無添加で安心安全：

HACCP認可工場で製造され、pH調整剤、保水剤、黒変防止剤、保存料など一切使用していない無添加加工品です。



品名：バプールシュリンプ (蒸し海老) 産地：ベトナム 冷凍品

原料：パナメイ海老むき身 (原料：無頭殻付き41/50サイズ)

荷姿：1kgパック (約160~170尾入りバラ凍結) ×10 10kg/ケース

調理例：お使いになる分だけ冷蔵庫解凍後、表面のグレーズ (氷) の解凍水は捨てます。

そのまま召し上がれるので、サラダ、前菜、サンドイッチなど幅広くご利用いただけます。

パスタ、ピラフなど温製料理には縮みをふせぐため、最後の段階で少し温める程度でOKです。

★入荷状況の変化、価格変動がありますので、継続ご利用の場合は事前に期間と数量のご相談をください。



シェフ専用シリーズは職人品質にこだわったプロ仕様の業務用商品です



グルメ コンシェルジュ

株式会社

シンポフーズ

SHINPOFOODS

〒143-0011 東京都大田区大森本町1-2-20

TEL03-5763-2411 FAX03-5763-2428

http://www.shinpo.com