

サルーバゲット Salud Baguette

日本のカレーの新定番

カレー、
バゲットトッピングで!



インドカレーにはナン、日本のカレーにはこのバゲット

■アヒージョのために生まれたバゲット

「アヒージョがおいしく食べられるバゲットが欲しい」というスペインバルの声から生まれたバゲット。オイルと程よくなじみ、噛むほどに深い甘みが楽しめます。そして、ガーリックに負けずしっかり小麦が香ります。

■アヒージョに合うということは…

ルーと程よくなじみ、噛むほどに深い甘みが楽しめるサルーバゲットは、とろみとコクがある日本のカレーにもぴったりです。いつものカレーライスに、香ばしい小麦の香りとサクサク食感がプラスされ、食欲UP。

■カリッと焼いてバターをぬって

カリッと焼いてバターをぬって提供するのがおすすめです。お好みでガーリックトーストにしても◎
「カレーのトッピングにバゲット」「半ライス半バゲット」が日本のカレーの新定番に!



製品情報 サルーバゲット サイズ:長345×幅71×高60
原材料名:小麦粉(国内製造)、純製ラード、食塩、ルヴァン粉末、パン酵母、麦芽エキス(大麦、とうもろこし)、醗酵種(小麦粉、小麦麦芽粉)、醗酵種(ライ麦全粒粉、ライ麦粉、水、乳酸菌)/酸化防止剤(V.C)、V.C、(一部に小麦を含む) 内容量:2本 賞味期限:120日
保存方法:-18℃以下で保存してください【冷凍】
アレルギー:小麦

・サンプルお問い合わせ。
pan@eirakudo.jp