



グリセリンを使った ドライフルーツダイス 2-4mm [マンゴー・パパイヤ・パインコア]

グリセリンが水分移行を抑制し、焼成後に固くなるのを防ぎます。

一般的なドライフルーツダイスのサイズは小さいサイズでも5mm前後ですが、ご要望が多かったノズルに詰まりにくい5mm以下のサイズとなっております。

グリセリンを使ったマンゴースライス2-4mm



名称	乾燥果実
原材料名	マンゴー、砂糖／グリセリン、クエン酸、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量	20kg
保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷暗所保管
原産国名	タイ

栄養成分

カロリー	377	Kcal
水分	7.9	g
たんぱく質	0.3	g
脂質	2.1	g
炭水化物	89.3	g
灰分	0.4	g
ナトリウム	161	mg

グリセリンを使ったパイヤダイス2-4mm



名称	乾燥果実
原材料名	パイヤ、砂糖／グリセリン、クエン酸、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量	20kg
保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷暗所保管
原産国名	タイ

栄養成分

カロリー	367	Kcal
水分	8.9	g
たんぱく質	0.2	g
脂質	0.9	g
炭水化物	89.5	g
灰分	0.5	g
ナトリウム	105	mg

グリセリンを使ったパインコアダイス2-4mm

※参考出展品



名称	乾燥果実
原材料名	パイナップル、砂糖／グリセリン、クエン酸、酸化防止剤（亜硫酸塩）
内容量	20kg
保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷暗所保管
原産国名	タイ