

Christine Le Tennier.

CREATIV' FOOD

鮮やかな色彩と風味を加え
新たな味覚の地平線を開拓し続ける
シェフ、パストリーシェフ、バーテンダーの皆様へ

新時代の風味付け

フランスのクリスティーン・ルテニエ考案によるフレーバー・パールで、モレキュラー・キュージーヌ（分子料理法）革命に参加しませんか。フレーバー・パールは、天然アルギン酸塩と上質の原材料だけを使用。口の中で弾けて芳香と風味を放ち、五感を魅了します。

スイートパール

ピンクグレープフルーツ

規格 50g ケース入り数:12
賞味期限:製造日より1年間



パッションフルーツ

規格 50g ケース入り数:12
賞味期限:製造日より1年間



セイボリーパール

バルサミコ

規格 50g ケース入り数:12
賞味期限:製造日より1年間



レモンペッパー

規格 50g ケース入り数:12
賞味期限:製造日より1年間



—「えにし」を大切に—



MATSUYA
専門食材商社
株式会社 **マツヤ**

拠点 大阪支店 東京支店 名古屋支店
京都支店 神戸支店 九州支店
特販事業部 グルメプラザ

2018/10/11