



スーパーフードのザクロ100%濃縮液

ザクロの原産地として有名なトルコのザクロを種ごとクラッシュして作られた100%ザクロ濃縮液。

オリーブオイルと混ぜて塩・胡椒で味を整えてドレッシングにしたり、

バターなどを加えて煮詰めれば魚や肉のソースにもなります。

また、ケーキやアイスにそのまま掛けてスイーツに、炭酸水で割ればジュースになります。

国内ではバルサミコ酢の代替として使用実績が増えております。



Doganay 100%ザクロ濃縮液

340ml GLASS/PET

常温

入数	6
サイズ(単品)	幅50×奥行50×高220(mm)
サイズ(ケース)	170×120×230(mm)
JANコード	8693354004316

賞味期間:24ヶ月

ハラール認証:有