

## 定番フレーバーからフルーツペーストまで豊富にラインアップ

# アイスとお菓子のペースト&材料









お問い合わせ

本 社 〒380-0918 長野県長野市アークス9番3号 Tel.(026)224-1128 Fax.(026)224-4381 東京支佐 〒130-0024 東京都里田区菊川2丁目18番11号

東京支店 〒130-0024 東京都墨田区菊川2丁目18番11号 ラ ボ Tel.(03)6659-3220

www.nyb.co.jp e-mail:nyb@nyb.co.jp

デアトリエルネッサンス 株式 会社 エフライビー

## 素材に合わせて選べるメックスリーのラインアップ



### コンセントレイトタイプ

少量で味が出る濃縮タイプ。アイスや生ケーキ・焼き菓子にもご使用いただけます







ピーチ ベース1kgに60g使用/1個3kg入り





すいか ベース1kgに70g使用/1個3kg入り



コーヒーエクストラクト ベース1kgに20g使用/1個3kg入り





ミント ベース1kgに50g使用/1個3kg入り 着色料不使用



ドルチェラッテ・コンセントレイト ベース1kgに20g使用/1個3kg入り 濃縮のキャラメル味ペースト





ストロベリーカラー ベース1kgに30g使用/1個3kg入り



ティラミス ベース1kgに80g使用/1個4.5kg入り



ヘーゼルナッツ ベース1kgに80g使用/1個5kg入り 100%ヘーゼルナッツペースト

#### バリエガートタイプ

アイスクリームの上掛けや生ケーキの混ぜ込みに。色鮮やかなバリエガート



ベース1kgに100g使用/1個5kg入り 果肉入りの香り高いチェリーペースト ★バリエガード、コンセントレイトタイプ両方にお使い頂けます。



1個3kg入り 5種類のベリーミックス



トッピングソース

ジェラートだけでなく、パフェ、ケーキなど様々な用途にご使用いただけます







ストロベリー カラートッピング 1本1kg入り



粉末タイプ

08011

ヨーギン

1袋1kg入り

粉末ヨーグルト

ベース1kgに30g使用

常温保存可能な粉末タイプ



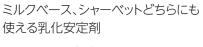


### 乳化安定剤

オールラウンドタイプ











ジャンドゥイヤ ベース1kgに90g使用/1缶5.5kg入り ミルクチョコレート&ヘーゼルナッツペースト

