



DKSH | Business Line Food & Beverage Ingredients



本格的なティラミス作りに欠かせない
”少し大きな サヴォイアルディ”
イタリア TIPICO 社 ビスキュイの ご紹介です。

お取引先の皆様へ

皆様いかがお過ごしでしょうか？

いつも DKSH ニュースレターをお読みくださり、ありがとうございます。

DKSH ジャパンでは、今年から TIPICO (ティピコ) 社のイタリア産サヴォイアルディを取り扱っております。

商品名：サヴォイアルドーネ・ディ・サルデーニャ

ベーキングパウダーや香料などの添加物は一切使用せず、毎朝工場に届く新鮮な平飼いの卵・砂糖・小麦粉というわずか3つの原料と、伝統的なレシピによって製造されています。卵の風味豊かなその濃厚な味わいは、ティラミスに極上のものへと変貌させま

す。ガンベロロッソの「TOP ITALIAN FOOD」に輝くなど、現在では国内外でその高い品質が賞賛されています。



ベーキングパウダーや香料などの添加物は、一切使用していません。

原材料：卵（50%）、砂糖（25%）、小麦粉（25%）

内容量：350g（16本）プラスチックバッグ×12 入れ／ケース

賞味期限：製造後10か月

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて密閉して保存して下さい

原産国名：イタリア



[サンプルはこちらから！](#)

[Click here!](#)

[TIPICO（ティピコ）社について：](#)

創業者マリオ・マジーニが母アンナのオリジナルレシピに基づき、本格的なティラミス作りに欠かせない「(少し大きな) サヴォイアルディ」を広く知らしめるべく、1982年にイタリア・サルデーニャ・フォンニで TIPICO 社を創業しました。

ご覧いただき ありがとうございます。
お問い合わせお待ちしております！

お問い合わせ先

DKSH ジャパン株式会社
生産資材事業部門
食品・飲料ビジネスライン

井神 有基

Email: yuki.inokami@dksh.com



Discover
www.dkshdiscover.com

Innovative Specialty
Chemicals and
Ingredients at Your
Digital Fingertips!



New Article:
A Journey Towards
Healthy Aging With
Strong Bones and
Flawless Skin



Click Here
to Read
Our Latest
Industry
Insights
Article

本メールおよび添付文書に含まれるすべての技術情報およびその他の情報（以下「情報」）は、情報提供のみを目的としており、DKSH はそれらの情報の完全性または正確性について一切の責任を負いません。また、本メールは記載されている製品の品質や特性、または特定の目的への適合性に関する保証や表明を構成するものではありません。

To review our privacy policy, or to contact us to unsubscribe from this newsletter, please click the following link: [DKSH Privacy Notice](#)

Delivering Growth - in Asia and Beyond.



DKSH Japan K.K. | 3-4-19, Mita, Minato-ku, Tokyo 108-8360

Phone +81 3 5441 4534 | Fax +81 3 5441 4536 | Website: www.dksh.jp

Email: pm.fbi.japan@dksh.com | [Unsubscribe](#)