



DKSH | Business Line Food & Beverage Ingredients



サクサクの食感と、バターの濃厚な香りがジュワワ！ フランス産 フィアンティーヌ

お取引先の皆様へ

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、この 2023 年秋より **Jacquet & Brossard**(ジャケ)社のフランス産フィアンティーヌ を取り扱っております。

商品名：フィアンティーヌ

バターのリッチな風味、十分な焼成による深い色合いと香ばしさ、そして"サクサク"したクリスピーな食感が特徴の商品です。このフィアンティーヌは現地ヨーロッパでもその品質が認められ、多くのチョコレートメーカーへ供給されております。チョコレートとの相性の良さはもちろん、ケーキやアイスクリーム、ジェラートなどにもご使

用いただけます。



上質で厳選された原材料だからこそ、シンプルな配合

原材料名：小麦粉、砂糖、バターオイル、脱脂粉乳、モルトエキス、食塩

内容量：S(3mm以下):5kg
XL(6mm以上):2.5kg

賞味期限：製造後15か月

保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい

原産国名：フランス



[サンプルはこちらから！](#)

Click here!

Jacquet & Brossard(ジャケ)社について:

国際的な農業協同組合であるリマグレイン社の子会社で、フランスの工業用菓子・ベーカリー製品の大手企業。ジャケ、プロサール、ミルキャンパスの各ブランドを通じて、特殊加工パンや菓子パンの製造・販売を専門としています。

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

Phone: [03-5730-7560](tel:03-5730-7560)



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 | [配信停止](#)