

本場への挑戦

タイで作った本格ドイツ風 ウインナーソーセージは安くて 美味かった



タイで本格ドイツ風ウインナー&ソーセージシリーズの生産をスタートしました。ミドルクラスからアッパー、またバイキングにと幅広いニーズに向けた商品化を展開します。本場テイスต์を目指し価格はリーズナブルなウインナー、ソーセージのラインナップです。それぞれに特長をもった各アイテムをぜひご利用ください。



●繊細で甘い香りがするハーブマジョラムの効果
NSD マジョラムソーセージ 羊腸
1本約 20g 直径約 2cm
長さ約 6.5cm
500g パック × 20



●お手頃サイズでリーズナブル
NSD 粗挽ウインナー セレクト コラーゲン
1本約 18g 直径約 1.9cm
長さ約 6cm
500g パック × 20



●食感なめらかスキンレスタイプのチキン&ポーク
NSD 粗挽チキン&ポーク ウインナースキンレス
1本約 18g 直径約 1.9cm
長さ約 7cm
500g パック × 20



●ドイツの代表的な焼きソーセージ
NSD 粗挽バイエリッシュウインナー 羊腸
1本約 20g 直径約 2.2cm
長さ約 6.5cm
500g パック × 20



●肉のうまみが凝縮された粗挽き仕上げ
NSD 粗挽ウインナー プライム コラーゲン
1本約 20g 直径約 1.9cm
長さ約 7.5cm
500g パック × 20



●ジューシーで味わい深い代表的ポークウインナー
NSD 粗挽ウインナー セレクト 羊腸
1本約 18g 直径約 2cm
長さ約 6.5cm
500g パック × 20



●朝食やバイキングに最適ミニサイズチキン&ポーク
トウクトウウインナー (コラーゲン)
1本約 15g 直径約 1.9cm
長さ約 5.5cm
600g パック × 20

★産地/加工地
タイ 冷凍
★出荷単位
10 ケース以上
(シリーズ混載可)
★在庫確認条件

加熱済みの製品ですので解凍後は沸騰しない程度のお湯で2~3分温めるか、低温で軽く焼いてお召し上がり下さい(コラーゲンケーシングは焼くと破れやすいのでポイルがおすすめです)。

★各商品の重量、サイズは目安です。特に羊腸の場合は天然のためサイズは一定ではありませんのでご注意ください。

安定供給のため事前にご利用期間と数量のご予定を営業にご相談ください。

