

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商 品 名	ライスビスコッティ キャロブ×日向夏			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4562359301048	パッケージ	材 質	
消 費 期 限	10か月		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 内容量g 3.0 12.0 15.0 40.0
最低ケース納品単位	1ケース	ケース	材 質	段ボール 入数 40.0
発注リードタイム	発注日含め4営業日以内に発送		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) 重量(φ) 26.0 41.0 13.0 2.0
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 高温多湿、直射日光を避け保存してください。	参考価格	<input type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF <input type="checkbox"/> 博多港指定倉庫渡し (EX.Hakata W/H) *他取引条件により異なる	価 格 有効期限 年 月 日本国内での 販売価格 円
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)				

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (100g当り・xxカロリー)
米粉	米:宮崎県産	熱量	kcal
日向夏マーマレード		蛋白質	g
きび糖		脂肪	g
米油		飽和脂肪酸	
キャロブパウダー		トランス脂肪酸	
アーモンドパウダー		炭水化物	g
米ぬか		糖	g
		ナトリウム	mg

商 品 特 徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
<p>無添加・グルテンフリー・低アレルギーの米ぬかのお菓子</p> <p>ライスブランビスコッティは、有機栽培の米粉と米ぬかを使用した「無添加」「グルテンフリー」の焼き菓子です。通常、焼き菓子に使用される、小麦・卵・乳製品を原材料に一切使用せず作り上げた、低アレルギー商品です。※アレルギー特定原材料7品目不使用</p> <p>マクロビオティック、グルテンフリー志向の方にもオススメ。原料レベルで添加物不使用のものを厳選しております。白砂糖不使用で、自然派の調合を徹底。しっかりとした噛みごたえもあるため、罪悪感なく満腹感を得られ、小腹を満たすことができるギルトフリーのお菓子です。</p>	

商品写真

 <p>米ぬかのお菓子 ライスブラン ビスコッティ (キャロブ×日向夏)</p> <p>40g</p>	
	アレルギー表示(特定原材料)
	アーモンド