

チベット高原 天日塩

製造方法



太陽にいちばん近い高原で生成された天日塩です。

平均海拔4,000メートル超、世界の屋根チベット高原。ヒマラヤ山脈から吹き下ろす乾いた風、澄んだ空気、降り注ぐ太陽を天の恵みに、厳しくも美しい自然のなか、生成された、おいしい天日塩です。



こんな用途に適します。
漬物、つくだ煮、魚の干物、製パン、製菓、製麺（うどん、ラーメン、そば、そうめん）、味噌醤油の醸造、その他食品加工一般、中華・和食・洋食の調理用



商品名		チベット高原天日塩		栄養成分表示(100gあたり)	
名称	食塩	エネルギー	0Kcal	蛋白質	0g
原材料名	湖塩	脂質	0g	炭水化物	0g
内容量	1,000g	食塩相当量	99.39g		
原産国名	中国				
加工者	木曾路物産株式会社 岐阜県恵那市大井町2697-1				

製造方法 原材料名:湖塩(中国・チベット高原)
工程:天日、洗浄、乾燥



チベット高原天日塩 1kg 入数 20袋

◎単品サイズ 縦228×横180×高さ30ミリ
◎ケースサイズ 縦380×横320×高さ185ミリ

JANコード
4 512822 001883