



ガラミンチ・ガラパック



脱血下処理した骨やガラをミンチ加工し、
特殊な袋(不織布)にパックしました。

不織布袋のまま寸胴に入れ、お好みの野菜や
魚介類と共に炊き出して下さい。
一時間程度でスープとして使用できます。



濃縮スープ等と併用しても、本物のガラ感を
演出出来ます。

貴店の配合やレシピに合わせます。

不織布の無いタイプや豚足、丸鶏、鶏皮
など、特殊な部位のみの加工も可能です。

各種PB品、オーダーメイド品
対応致しますので、ご相談ください。

お問い合わせ：

加越産業株式会社 関東営業所

TEL/FAX 048-487-7628

携帯電話 090-2122-5134