

ラブールガトー *Bretagne*

ブルターニュ



フランス、ブルターニュ産
発酵バター使用

酪農に適した気候のブルターニュは良質な乳製品の
名産地です。牧草を多く食み、乳質の良い品種の牛から
様々な乳製品が作られ、特産品となっています。

ラブールガトー

Bretagne

ブルターニュ

風味 フランス・ブルターニュ地方の発酵バターを使用した、豊かなコクと風味。

食感 油脂の結晶コントロール技術により、パンや焼き菓子の食感はバターのように仕上がります。



ガレットブルトヌ

ほのかな塩味とバターの豊かな風味、ざっくりとした食感のフランスブルターニュ地方を代表する焼き菓子です。
ラブールガトーブルターニュで作る焼き菓子はプレミアムな美味しさを提供します。



ミルフィーユ

サクサクとしたフィユタージュ、濃厚な風味のクリームとの組み合わせが特長の、フランスを代表するデザートです。
ラブールガトーブルターニュで作るデザートクリームをより魅力的な商品造りに。

RECIPE

ラブールガトーブルターニュ	500g	ラム酒	50g
食塩	5g	薄力粉	400g
粉糖	300g	アーモンドブードル	100g
卵黄	100g		

RECIPE

【パイ生地】	【クリーム】		
ラブールガトーブルターニュ	4g	ラブールガトーブルターニュ	100g
強力粉	50g	粉糖	40g
薄力粉	50g	*月島ソフトカスタードR	150g
上白糖	4g	洋酒	2g
食塩	1g		
全卵(正味)	5g		
水(冷水)	53ml		
ラブールガトーブルターニュ(折込)	75g		

*月島食品

history

2008年

ラブール発売

バター風味のマーガリンとして大ヒット。
バター不足のおり、バター代替品として多くのパン・洋菓子店様の採用を受けました。

2012年

ラブールガトー発売

主にパティスリーからの要望を受け、食感もバターに近い物性に油脂組成をコントロールしました。

2014年

ラブールガトーシートBR発売

主にプーランジェリーの要望を受け、フランス・ブルターニュ産のバターとロレーヌ産岩塩を配合しました。

2015年

ラブールガトーブルターニュ発売

要望の高かったラブールガトーのコンパウンドタイプです。



分類：マーガリン 荷姿：500g×20入り段ボール

取り扱いのご注意：①流通保管温度は10℃以下冷蔵保存です。②開封後はなるべく早めに御使用下さい。

food 月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212