

香味野菜の甘味と旨味で メニューのおいしさUP!

ソフリット (香味野菜ソテー)

～たまねぎ、にんじん、セロリのミックスソテー～

じっくりと炒めた
香味野菜の
甘味と旨味

皮むき・
カット・ソテー
不要で手間削減

加熱せず
そのままで
使用できる



商品名	原材料名	商品コード	温度帯	内容量/入数	JANコード	賞味期間
ソフリット (香味野菜ソテー)	たまねぎ (国産)、にんじん、セロリ、大豆油、(一部に大豆を含む)	0621	冷凍	1kgフィルムパック/5×2	4901306005514	2年





カゴメ ソフリット (香味野菜ソテー) の特長

香味野菜（たまねぎ、にんじん、セロリ）を時間をかけてじっくり炒めることで、野菜の甘味・旨味を引き出した、イタリア料理のだしです。いろいろな料理のベースとしてお使いいただくことで、味の奥行きが広がります。また、加熱せずそのままでも使用できるので、解凍して混ぜるだけで具材感や彩りを付与することができます。

〔料理のベースに使用することで、奥行きのある味わいに〕



パスタ



スープ



煮込み料理

〔加熱不要、混ぜるだけで具材感や彩りを付与できます〕



香味ソース



ピラフ

野菜でおいしさバリューUP! カゴメ商品ラインアップ



冷凍オニオンソテー



野菜だし調味料



ソフリット
(ピューレータイプ)

カゴメ業務用
ホームページは
こちら

