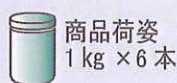


COMPRITAL NEW!

ユーロインターナショナルが提案する「一つ上」の味。

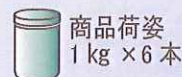
1 *uno* プレミアム ピスタチオ

イタリアのシチリア産のピスタチオだけを使用。無添加・無着色ローストをかけ、ナッツ系特有の香ばしさとピスタチオの絶妙な風味を表現。



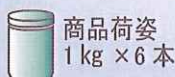
2 *due* プレミアム ザバヨーネ

マルサラワインと卵をベースにした伝統的なイタリアンフレーバー。マルサラワインも厳選し2年以上熟成させた“スーペリオレ”を使用。



3 *tre* プレミアム ジャンドウィア

北イタリア・ピエモンテ近郊の、ポピュラーなお菓子・ジャンドウィアのペースト。チョコレートにヘーゼルナッツを加えたフレーバー。



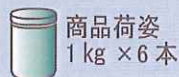
4 *quattro* プレミアム フォレストベリー

イタリア語でフルッティディボスコ=森のいちご。ブルーベリー、ストロベリー、ラズベリーなど人気のベリーが一つに。イタリアではお馴染み。



5 *cinque* プレミアム ブルーベリー

フレッシュだけでは出せない味や色を表現。このペーストを使用すれば年間を通して使用可能。フレッシュと併用でもペースト単体でもOK。



6 *sei* プレミアム ブルーベリーソース

トッピング用の特殊容器で、ボトルからそのままかけ、きれいにデコレーションが可能。ジェラートだけでなく、洋菓子などにもおすすめのフルーツソース。



7 *sette* プレミアム フォレストベリーソース

人気の定番のトッピングソース。酸味と甘みとブルーベリーの風味が絶妙な味。鮮やかな赤みはトッピングソースとして他を際立たせる、絶妙な役割に。



 **euro
international**
ユーロインターナショナル株式会社
〒153-0043 東京都目黒区東山 1-2-7 第 44 興和ビル 6F
TEL 03-5722-3161 FAX 03-5722-3168
URL <http://www.euroint.co.jp/>