



月 島

バターでお困りではありませんか？
月島に良いマーガリンがあります。

バター風味マーガリン

ラブール
LABOOLE



月 島

ラブール LABOOLE

バター風味マーガリン

バターでお困りではありませんか？
月島に良いマーガリンがあります。

ラブールは優れたバター風味のノンコンパウンドマーガリンです。
その自然で豊かなバター風味はパンや焼き菓子、お料理に広く
ご好評いただいています。

ラブールの特長

●まるでバターのおいしさ

ラブールはバターのおいしさを追求したマーガリンです。当社オリジナルの発酵乳と、フレーバーを程よく配合して作り上げました。
パンやケーキの配合に使われるバターと組み合わせることでお使いいただいても、おいしさを損なわず、風味豊かに仕上がります。

●磨きをかけた使いやすさ

ラブールは温度の変化に強く、冷蔵庫から出してもすぐに使え、室温になじんでも適切な硬さを保ちます。
油脂をホイップさせる生地作りに必要なクリーミング性にも優れています。

●低トランス酸対応

製品中のトランス酸含有量を低く抑えています(当社比)。



ラブール

分 類 : マーガリン
用 途 : パン・菓子練り込み油脂
入目・荷姿 : 10kg流し込み段ボール
10kg(500g×20)段ボール

取り扱いのご注意

- ・流通保管温度は10℃以下です。
- ・開封後はなるべく早くご使用ください。
- ・アレルギー物質(特定原材料27品目)は『乳』『大豆』です。

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