

人参とチーズのサラダ



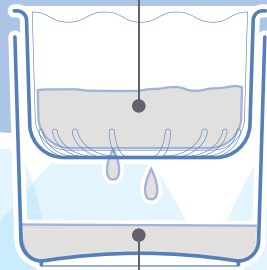
ヨーグルティア

YOGURTIA

水切りバスケット

ギリシャヨーグルト
水切りヨーグルト

水切りヨーグルト



落ちた水分(ホエイ)

がかんたんに作れる



ヨーグルトディップ



ヨーグルトチーズケーキ



水切りヨーグルト
(ギリシャ風ヨーグルト)



希望小売価格

¥ 1,500円

(税込み1,575円)



水切りヨーグルトが作れるバスケット

水切りヨーグルト（ギリシャヨーグルト）とはプレーンヨーグルトから水分を抜いたもので、クリームチーズのような食感で濃厚な味が特徴です。そのまま食べてもおいしいですが、アイデア次第でいろいろなお料理やスイーツの材料にご使用いただけます。落ちた水分（ホエイ）は栄養が豊富にありますので、果汁と混ぜてジュースにしたり、お料理の中に入れてたりして併せてお召し上がり下さい。

ヨーグルトを入れるだけ。



作り方はとってもかんたん！



1 ヨーグルティア内容器に水切りバスケットをセットします。



2 水切りバスケットの中にペーパーフィルター（キッチンペーパーでも可）をセットします。



3 ヨーグルトを入れます。（100g～500g）



4 フタをしっかり閉めて冷蔵庫の中へ入れます。



・サワークリームのような状態…約3時間
・クリームチーズのような状態…約6時間

5 約3時間～6時間で完成です。お好みに応じて時間を調節してください。上記の時間以上水を切っていただいても問題ありません。



6 ※落ちた水分（ホエイ）にも栄養があります。ジュースにしたり、お料理の中に入れる等してご使用ください。



水切りヨーグルトをいろいろなデザートやお料理に！



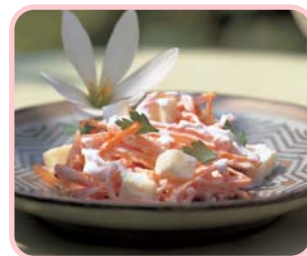
水切りヨーグルト
（ギリシャ風ヨーグルト）



ヨーグルトディップ



ヨーグルトチーズケーキ



人参とチーズのサラダ

お問合せは（平日AM9:00～PM5:00）



0120-849-610

やっぱりヨーグルト



0572-22-7999



call@tanica.jp