



ママ・ラム



特級 (V級) 商品

高級料理のクオリティ

柔らかでジューシー、最高品質の商品です。

徹底した管理と信頼の実績

食材がもつ官能特性と栄養価を一切損なうことのない、適切な加熱処理を施しています。

高い 汎用性

調理済の商品であるため、ソースや付け合わせを加えて盛り付けるだけでサーブしていただけます。

冷蔵食品

冷蔵で6か月間の長期保存ができます。



低温調理のメリット

- 90度以下の低温でじっくりと調理することで、よりヘルシーな仕上がりになります
- 食材を大切に扱い、その栄養価と官能特性を余すことなく保持します
- 柔らかくジューシーな食感
- 100%天然食材を使用した、本格的な味わいです

仕上げ例



オーブンで:

1. オーブンを200度で10分間予熱します
2. 包装を開き、中身を調理用の器に移してください
3. オーブンで10分間、200度で加熱してください



電子レンジで:

1. 包装を開き、中身を調理用の器に移してください
2. 電子レンジの出力を最大にして、3分間加熱してください。



焼き網で:

1. 包装を開き、中身を焼き網にのせてリブを片側各2分、焼き色が付くまで焙ってください。



ベイベーラム商品

- ベイベーラム クォーターカット
- ベイベーラム ラック
- ベイベーラム 「サプライズ」
- ベイベーラム レッグ
- ベイベーラム フォアシャンク



• ベイベーラム クォーターカット



• ベイベーラム フォアシャンク



• ラム レッグ



• ラム フォアシャンク

ラム商品

- ラム ラック
- ラム 「サプライズ」
- ラム レッグ
- ラム フォアシャンク



DEOVINO, S.L. - Parque Empresarial - c/Avena, 2
47100 Tordesillas - Valladolid (ESPAÑA).

www.deovino.es