



고바우

풍천장어

지하 150미터 천연암반수에 축양된 장어
(특유의 장어 냄새가 없고 쫄깃한 식감)

- | | |
|------------|--|
| ■ 식품의 유형 | 비조리식품(가열섭취 냉장식품) |
| ■ 제조원/소재지 | 전북 고창군 심원면 선운대로 2607 |
| ■ 내용물 | 장어탕 |
| ■ 성분 및 원재료 | 장어(국내산), 시래기(국내산, 해남),
들깨가루(국산), 고추가루(국산, 고창) |
| ■ 보관방법 | 0°C ~ 4°C 사이 저온보관 |
| ■ 섭취기한 | 배송도착 후 2일/냉동보관 30일 |

※ 방부제, 향미증진제 같은 화학 조미료를 사용하지 않습니다
해동된 제품을 6분 이상 가열후 야채와 곁들이시면 더욱 좋습니다.

NAVER

네이버 검색창에 고바우 풍천장어를 검색해보세요

제조일자 년 월 일