

다향M&B

오븐에 구워 색다른 '미트&밸런스 로스트덕' 출시



다향M&B(엠앤비)가 롯데홈쇼핑을 통해 신제품 '미트&밸런스 로스트덕 세트'를 선보였다. 다향M&B(엠앤비)의 신제품 '미트&밸런스 로스트덕'은 엄선된 국내산 100% 오리를 고온의 오븐에 구워내 단백질과 동시에 겉은 바삭하고 속은 촉

촉한 제품으로 기존 훈제오리와는 또 다른 식감으로 간편하게 즐길 수 있다.

다향M&B(엠앤비) '미트&밸런스 로스트덕'은 최소 3시간동안 10도 이하의 저온 염지하여 신선도는 유지하고 육질은 부드럽게 했다. 이어 최소 36시간의 5도 이하의 저온 숙성을 통해 육류의 풍미는 높이고 염도는 낮춰 감칠맛을 살렸다.

또한 '미트&밸런스 로스트덕'의 최상의 맛을 위해 수많은 테스트를 통해 겉은 타지 않고 육질의 속까지 완벽하게 익는 온도와 시간을 찾아냈다. '미트&밸런스 로스트덕'은 170도 회전식 오븐에서 30분간 로스팅하여 모든 제품에 고르게 열을 전달하고 균일한 품질을 자랑한다. 고온의 로스팅 과정에서 기름기가 빠르게 제거되어 단백질과 고소함, 부드러운 맛이 특징이다. 여기에 특제 소스인 '다향 바베큐 소스'도 함께 구성되어 언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있다.

다향M&B 관계자는 "'미트&밸런스 로스트덕'은 기존 훈제오리와는 다르게 오븐에 직접 구워 맛과 육질, 식감까지 차별화해 오리고기를 좋아하던 기존 고객뿐만 아니라 오리 기름에 부담을 느끼던 고객들도 함께 즐길 수 있는 제품"이라며, "다가오는 연말 시즌에 가족, 친구들과의 모임에서 더욱 건강하고 맛있는 시간을 보내시길 바란다"고 전했다.