

和砂糖 × 米粉

和と洋の融合が生み出す、進化系クッキー生地



厳選素材使用

和砂糖

伝統的な製法で作られた和三盆と上品でまるやかな甘みの特徴の赤糖を使用。

米粉

サクサクと歯切れよく、軽い食感のクッキー生地。

選ばれる理由

材料や工程を管理できる自社の国内工場で製造しています。バターを

100%使用しているため、豊かな風味が特徴。また、鉄板にびったりと収まる、ロスが出にくい

便利サイズです。

成型シュクレ 300×200 (和)



名称	冷凍食品クッキー生地
商品形態	成型シート長方形
荷姿	30枚×2合
サイズ	300×200×3(mm)
重量	約210g/枚
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	180日

アレルギー特定原材料等：小麦、乳成分、卵

【取扱い上の注意】商品解凍後は冷蔵(5℃以下)で保存し、当日中にご使用ください。一度解凍したものを再冷凍しますと品質が劣化する恐れがありますので、必要量のみの解凍してください。生地の上に黒い小さな点が出るがありますが、これは原材料由来の成分によるもので品質には問題ありません。寸法・重量につきましては、製品により多少の誤差がありますので参考値です。

小ロットでオーダーメイドも承ります

選べる原料

450kgより



選べる製法

450kgより



自由な型抜き

オリジナル配合：450kgより
レギュラー生地：200kgより



※オーダーメイドに関する詳細は、商品総合カタログをご覧ください。

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827 東京 TEL.03-5421-7660
札幌 TEL.011-784-1750

リボン食品株式会社

〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南3-15-28
TEL.06-6301-6855(代表)

<http://www.ribbonf.co.jp/>

HPはこちら

