

従来品
パイメークTPシリーズ

 ヨーロッパ産バター100%使用
 台湾製造の輸入パイ

 海外産バター、
 人件費の価格変動

 輸入流通時の
 品質低下

輸入パイの価格変動により高まるニーズにお応えしました

より進化してリーズナブルに

バター100%の美味しさ

パイメークピュアシリーズ
安心の国内製造

 材料や工程を管理でき、
高品質で安定した商品をお届け

国内製造小麦粉を使用しているためパイらしい
 繊細な食感

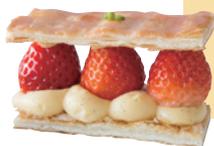
 最終商品にも「**国内製造**」
 をうたえるため
 原料原産地表示にも対応

日本人に馴染みのある2種類のバターから選べる

パイメーク ピュアE 3kg

<ヨーロッパ産バター100%使用>

まるやかなコクと強いミルク感


パイメーク ピュアN 3kg

<ニュージーランド産バター100%使用>

やさしい風味とスッキリとした後味


パイメーク ピュアE 3kg

商品形態	パイ生地3kg
荷姿	3kg×5枚
サイズ	350×260×30(mm)
重量	約3kg/枚
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	1年

アレルギー特定原材料等：小麦、乳

パイメーク ピュアN 3kg

商品形態	パイ生地3kg
荷姿	3kg×5枚
サイズ	350×260×30(mm)
重量	約3kg/枚
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	1年

アレルギー特定原材料等：小麦、乳

【取扱い上のご注意】 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、必要量のみ解凍してください。パイ生地の表面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。

お問い合わせ先

 大阪 TEL.06-6301-6827 東京 TEL.03-5421-7660
 札幌 TEL.011-784-1570

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

