

時短・簡単・この食感！ フランス産バター使用のリーフパイ

NEW



焼成イメージ

特色のある はらはら食感

練り折り法を採用し、
折りパイとは違う特徴のある
流行の食感を生み出しました。

100%フランス産バター

風味豊かなフランス産バターを
使用した、お客様にも伝わる
リッチな味わいです。

国内製造の徹底した品質

原料から生地まで一貫して
自社工場で製造しているので安定した
高品質な商品をお届けできます。



パイシート フレンチリーフ

名称	冷凍食品パイ生地
商品形態	成型パイ リーフ型
荷姿	270枚×2合
サイズ	130×70×2.5(mm)
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、卵

【取扱い上のご注意】

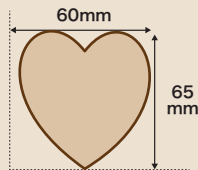
商品解凍後は冷蔵(5℃以下)で保存し、当日中にご
使用ください。
一度解凍したものを再冷凍しますと品質が劣化する
恐れがありますので、必要量のみ解凍してください。
パイ生地の表面に黒い小さな点が出るることがありま
すが、これは原材料由来の成分によるもので品質には
問題ありません。
寸法につきましては、製品により多少の誤差がありま
すので参考値です。

パイシート フレンチリーフの生地を使用し、お好みの型抜きを200kgより承ります。



例：ハート型の場合・・・
6g/枚 2mm厚

右記サイズでの1回の生産量は、
200kg・・・約33,300枚



特殊な型はロスが多い為、
出来上がりの数量が多少前
後します。

※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