

パイメイク ソフトパッケージDX

パイの風味と生地の戻りが、さらに新しくなった包餡機専用の冷凍パイ生地

2016新商品



解凍するだけ

商品の解凍後、包餡機に入れるだけで簡単に商品化が可能。

本格的な食感

前シリーズより、焼成した後のパイ生地の戻りが良好。品質の高い包餡菓子が作れます。

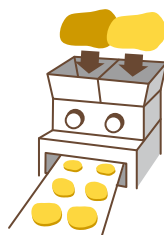
生産効率アップ

生地配合の手間を省け大量生産の対応が可能。

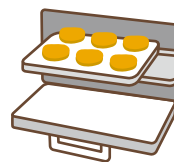
ソフトパッケージ DX の簡単工程



解凍



生地の投入/成型 (包あん)



焼成



品名	パイメイク ソフトパッケージDX
名称	冷凍ミックス粉
商品形態	パイ生地2.5kg
荷姿	2.5kg×6枚
重量	2.5kg/枚
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	6ヶ月

本品に含まれるアレルギー特定原材料等 小麦、乳、大豆

【使用方法】

冷蔵状態で4-5時間解凍してください。

【取扱上の注意】

常温で長時間放置しますと商品が劣化する場合があります。

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827 名古屋 TEL.06-6301-6871
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/>



詳しい
レシピは
こちら▶