



RIBBON

こんな冷凍パイシート
見たことない!

インパクトのあるお菓子を作りたい方に

パイシート PL ゼブラ

サクリスタン

パイリング

エスカルゴ

リボン食品だけの技術

プレーン × ココア

2種類の生地を組み合わせたパイシート

パイシートPLゼブラ白210角×3



名称	冷凍食品 パイ生地
商品形態	成型パイ 角型
荷姿	48枚(6枚×8P)
サイズ	210×210×3(mm)
重量	約132g/枚
保管	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	180日

パイシートPLゼブラ黒210角×3



名称	冷凍食品 パイ生地
商品形態	成型パイ 角型
荷姿	48枚(6枚×8P)
サイズ	210×210×3(mm)
重量	約132g/枚
保管	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	180日

あなただけの
ゼブラパイを
お作りします



原料



製法



比率



形



素材



シクレ生地

詳しくは弊社担当営業までお問い合わせください。

アレルギー特定原材料等：小麦、乳、大豆
【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場合がありますが、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。

CHEF'S PIE LAB.
シェフのパイラボ

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▶

