

パイシート 11×11 饅頭

生地が戻りが良く、フィリングとの相性が良い新食感のパイ饅頭用成型シート

2016新商品



和菓子に適した食感

焼成時の浮きの良さと、成型後のパイ生地の戻りの良さが特徴。柔らかく、パイ饅頭に最適です。

手包みで簡単

生地を伸ばす必要がなく、手間をかけずに和洋折衷の新メニュー開発が可能。

ロス率を軽減

安定した浮きでロス率を大幅に軽減。生産効率が改善されます。



品名	パイシート 11×11 饅頭
名称	成型パイ
商品形態	正方形型
荷姿	270枚×2合
サイズ	110×110×1.75mm /枚
重量	約21g /枚
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	180日

本品に含まれるアレルギー特定原材料等 小麦、卵、乳、大豆

【取り扱い上のご注意】開封後はお早めにご使用ください。

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

