



あらゆるデニッシュに

独自の新技术を用いた、

調温、予備圧延不要

スライスマーガリン

<当社旧製法との比較>

| | デニッシュ用スライス (本品) | 旧製法 |
|------|--------------------------|-------------|
| 調温 | 不要 | 必要 (10~15℃) |
| 予備圧延 | 不要 | 必要 |
| 作業性 | 割れにくく、薄く伸びやすいため 浮きが安定 | 調温作業が必要 |



デニッシュ用スライス



| | |
|------|----------------|
| 名称 | マーガリン |
| 商品形態 | シート |
| 荷姿 | 500g×10枚×2合 |
| サイズ | 240×210×10(mm) |
| 重量 | 500g/枚 |
| 保管 | 冷蔵(10℃以下) |
| 賞味期限 | 8カ月 |

アレルギー特定原材料等：乳、卵

【取扱い上のご注意】開封後は冷蔵(10℃以下)で保管し、お早めにご使用ください。
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。

生産ラインを考えた、

オーダーメイドを
1t (1,000kg) より承ります

生産ラインに応じた形態の変更、
厚み・サイズでのシート加工が可能です。

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



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