

Frozen dough

Horai

なめらかティスティビス シリーズ

カラフルで可愛らしい
素材のおいしさ香るメロンパン



なめらかティスティビス
メロンC-10



なめらかティスティビス
ストロベリーC-10



なめらかティスティビス
バナナC-10



なめらかティスティビス
完熟メロンC-10



なめらかティスティビス
チョコC-10



なめらかティスティビス
バニラC-10

なめらかティスティビスシリーズ

つるんとした可愛らしさとフルーティな味わい



荷姿

なめらかティスティビス メロンC-10 }
なめらかティスティビス ストロベリーC-10 } 25g×144枚
なめらかティスティビス パナナC-10 } 3.6kg/箱
なめらかティスティビス 完熟メロンC-10 }

なめらかティスティビス チョコC-10 }
24g×144枚
3.456kg/箱

なめらかティスティビス バニラC-10 }
21g×144枚
3.024kg/箱



【製品写真】



使用方法



①冷凍庫からなめらかティスティビスメロン生地を取り出し、パン生地の上にのせます。(パン生地重量45～55g)



②ホイロ後、なめらかティスティビスメロンがパン生地を綺麗に覆います。このままオーブンへ。



③焼成
約180℃12分焼成し完成。
※焼成条件はオープンにより異なります。



アレルギー・賞味期限

なめらかティスティビス メロンC-10 }
なめらかティスティビス ストロベリーC-10 } 小麦・卵・乳成分・大豆
なめらかティスティビス 完熟メロンC-10 }
なめらかティスティビス チョコC-10 }
なめらかティスティビス バニラC-10 }

なめらかティスティビス パナナC-10 } 小麦・卵・乳成分・大豆・バナナ

製造後270日(9ヶ月)



取扱いのご注意

－18℃以下に保管して下さい。解凍後の生地はお早めにご使用下さい。
原料由来の夾雑物(黒点、茶褐色等)が製品中に入っている場合がございますが、品質には問題ありません。

Horai

株式会社ホーライ



〒381-0101 長野県長野市若穂綿内字東山1136-25
TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235

月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266
東京フード株式会社 TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474
アベニコーポレーション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635