



タルトビスキー

C-12-T / C-23 / C-24

解凍して型に敷き詰めるだけで
手軽に高品質なタルトを作ることができる
シュクレタイプの冷凍タルト生地です。

タルトビスキー C-12-T/C-23/C-24



Quality Meister System

おいしさと扱いやすさのクオリティに
こだわった素材で、「もっとカンタンにお
いしい」を実現していく仕組みです。

高品質なタルトを手軽に！ シュクレタイプの冷凍タルト生地

製品特長

1. カンタンに おいしいを

型に敷き詰めて焼くだけで、どなたでも
カンタンに安定した高品質なタルトを
焼くことができます。

2. こだわりの 風味と食感

香ばしい風味、こんがりとした焼き色、
サクサクとした食感が特長のシュクレ
タイプのタルト生地です。

3. 選ぶ たのしさ

ダイヤモンドやクリーム、フルーツ等
様々な素材と相性が良く、多彩に
お使い頂けます。



国内製造で安心の高品質
MADE IN JAPAN

厳選された材料を使用し、最新の食品衛生管理体制の整った
工場生産しています。 ※ A I B 国際検査統合基準

「簡単便利なワンタッチ」



製品情報

入目・荷姿・サイズ：①タルトビスキーC-12-T

3.6kg (30g×120枚) 段ボール 直径12cm 厚さ約2.2mm

②タルトビスキーC-23

8.58kg (130g×66枚) 段ボール 直径23cm 厚さ約2.4mm

③タルトビスキーC-24

10.08kg (140g×72枚) 段ボール 直径24cm 厚さ約2.4mm

保存方法：要冷凍(-18℃以下保存)

使用上の注意：ご使用の際は解凍後、焼成して下さい。

解凍後の生地はお早めにご使用下さい。

製造者：株式会社ホーライ

 月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

詳細はこちら



R03_04