

製品名	日石窯焼成カスクート	納品価格	あたり(二)		8大アレルギー物質(製品のみ)	小麦
品番	8844		1袋あたり			
入数	小箱A 1箱【4本×6袋】×2合	エネルギー		149kcal/個		
製品特徴	オリジナル発酵種を使用した生地を石窯で焼き上げたカスクート用のソフトフランスパンです。					

■サイズ

50mm × 160mm × 38mm

■解凍

・自然解凍の場合

凍ったままの商品を袋からお好きな個数分取り出し、お皿に並べて室温(約25℃)で約60分解凍してください。
※室温解凍後、トースターで軽く焼いていただくと、さらにおいしくお召し上がりいただけます。

・コンベクションオープンの場合

凍ったままの商品を袋から取り出し、200℃に予熱したオープンで4分焼いてください。
※スチーム機能を使用すると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。

・トースターの場合

凍ったままの商品を袋から取り出し、トースター(1000W)で3分焼いてください。
その後3分ほど待ってからお召し上がりください。

小麦粉(国内製造)、ショートニング、発酵種、パン酵母、食塩、醸造酢、モルトエキスパウダー、モルトパウダー、米粉/乳化剤、(一部に小麦を含む)

原材料名