

お店のための 自然解凍ミニパンケーキ(全粒粉入り)20g 15枚

商品コード:295340000 ケース入数:16



直径約80mm (厚み約5mm)



実物大

〔商品特長〕

- ① 自然解凍で簡単に提供できるため、ビュッフェ等に最適です。(室温で約30分)
- ② 食物繊維や鉄分を豊富に含む、全粒粉使用。
- ③ ほのかな甘みとふんわりとしたもちもち食感が特徴です。

自然解凍

凍ったままの製品を袋から取り出し、重ならないように並べて解凍してください。(解凍時間の目安 室温で約30分)

電子レンジ調理

調理時間の目安

枚数	2枚	4枚
500~600W	約40秒	約1分
1500W	約10秒	約20秒

ミニパンケーキメニュー



ミニパンケーキ スクランブルエッグ添え

材料(1人分)

- ・お店のための自然解凍ミニパンケーキ(全粒粉入り) 80g(4枚)
- ・サラダ油適宜
- ・RCHベーコンスライス30g(2枚)
- ・RCHスクランブルエッグ80g

【マヨネーズソース】

- ・マヨネーズ42g(大さじ3)
- ・はちみつ18g(大さじ1)
- ・レモン汁2.5g(小さじ1/2)
- ・塩・粗挽きペパー適宜

- ①フライパンにサラダ油をひき、ベーコンを焼く。
- ②皿に解凍したミニパンケーキを並べ、具材を盛る。
- ③マヨネーズソースをかける。

ミニパンケーキ イチゴのコンポート

材料(1人分)

- ・お店のための自然解凍ミニパンケーキ(全粒粉入り) 100g(5枚)
- ・粉糖適宜
- 【イチゴのコンポート】
- ・G/Fストロベリーホール200g
- ・砂糖40g
- ・B/Lフロースンホイップ80g

- ①皿に解凍したミニパンケーキを並べ、粉糖をふる。
- ②イチゴのコンポートをリング状に置く。
- ③ホイップクリームを高く盛りつける。



関連商品のご提案



商品CD : 760159000

入数20 12ヶ月



商品CD : 295230000

入数10 12ヶ月



商品CD : 295041000

入数20 24ヶ月



商品CD : 740211000

入数6 24ヶ月

注意

- 当カタログの掲載価格および仕様はメーカーの都合により予告なく変更する場合がございます。
- 製品の色調等は撮影条件、印刷の関係で実際のものとは異なる場合がございます。
- 当カタログの掲載内容を許可なく転載、複製することを禁じます。
- 掲載事項、商品に関するご意見、ご質問等はお気軽にお問い合わせください。

商品の詳細は弊社営業までお問い合わせください。

UCC
Good Coffee Smile

ユーシーシーフーズ株式会社