

バターミルクパンケーキ

【商品仕様】

商品名	バターミルクパンケーキ				
荷姿仕様	1食114g×30食×3合 (NET10.26kg)				
サイズ 商品(1袋)	縦	170 mm	×	横	140 mm × 高さ 30 mm
外箱(単箱)	縦	265 mm	×	横	360 mm × 高さ 160 mm
外箱(合わせ)	縦	265 mm	×	横	360 mm × 高さ 480 mm
商品コード	053011				
JANコード(商品)	4964312530111				
物流コード(外箱)	14964312530118				

【一括表示】

名称	冷凍食品 パンケーキ	【栄養成分:当社調べ】
原材料名	小麦粉、卵、乳等を主要原料とする食品、砂糖、食用精製加工油脂、食用植物油、バター、食塩、脱脂粉乳、トレハロース、ベーキングパウダー、卵殻カルシウム、乳化剤、安定剤(キサンタンガム)、香料、着色料(カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む)	パンケーキ 3枚(114g) あたり エネルギー 264 kcal たんぱく質 7.8 g 脂質 6.8 g 炭水化物 43.1 g ナトリウム 467 mg カルシウム 392 mg
内容量	パンケーキ 114g(3枚)	
賞味期限	裏面に記載 (製造日より1年)	
保存方法	要冷凍(-18℃以下)	
冷結前加熱の有無	加熱してあります。	
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。	
製造者	マリンフード株式会社 大阪府豊中市豊南町東4-5-1	

【商品説明】

コンセプト	朝食はパン食という方に、そのパン食に変化をつけ、また更に手軽で栄養価の高いパンケーキの朝食を提案する為に生まれました。
商品特徴	①卵の殻から得られる卵殻カルシウムをパンケーキ3枚当たり300mg以上配合し、健康面の付加価値を付与しています。(日に必要なカルシウム摂取量は600mgです。) ②バターと粉乳のベーシックなミルク風味とさわやかなヨーグルト風味で、後味良く仕上げています。 ③甘さを控え、素材の持ち味を活かしたサッパリとした口当たりになりました。
アレルギー物質	パンケーキ : 小麦、卵、乳、大豆

【使用方法】

【電子レンジ】 ラップをかけないでください。 解凍したパンケーキを袋から出し、皿に重ならないように並べ、電子レンジで加熱してください。		生地色 (黄色5>1白色)	3
		香り (強い5>1弱い)	4
		香りの系統	ミルク
		甘味 (強い5>1弱い)	2
		崩壊性 (強い5>1弱い)	2
		ウェット感 (強い5>1弱い)	5
		レンジアップ後の硬化速度	遅い
500W~600W	1枚の場合	約40秒	
	2枚の場合	約1分	
	3枚の場合	約1分30秒	
【オーブントースター】 解凍したパンケーキを袋から出し、あらかじめ熱しておいたオーブントースターに重ならないように並べ、加熱してください。		【商品写真】	
800W~1000W	約1分30秒		
【解凍方法】 冷蔵庫で解凍する場合 4~5時間放置してください。 室温で解凍する場合 1~2時間放置して下さい。			