

ビュッフェパンケーキ

【商品仕様】

商品名	ビュッフェパンケーキ		
荷姿仕様	(38g×8枚)×12袋×3合 (NET10.944kg)		
サイズ 商品(1袋)	縦 125 mm	× 横 270 mm	× 高さ 80 mm
外箱(単箱)	縦 251 mm	× 横 486 mm	× 高さ 155 mm
外箱(合わせ)	縦 251 mm	× 横 486 mm	× 高さ 465 mm
商品コード	056120		
JANコード(商品)	4964312561207		
物流コード(外箱)	14964312561204		

【一括表示】

【栄養成分:当社調べ】

名称	冷凍食品 パンケーキ	パンケーキ 1枚(38g) あたり
原材料名	小麦粉、卵、乳製品(ホエイパウダー、バターミルクパウダー)、糖類(砂糖、オリゴ糖、粉末水飴、還元水飴)、植物油、食塩、ベーキングパウダー、加工でん粉、乳化剤、香料、安定剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に大豆を含む)	エネルギー 96 kcal たんぱく質 2.6 g 脂質 2.3 g 炭水化物 16.2 g ナトリウム 160 mg
内容量	パンケーキ 304g(8枚)	
賞味期限	枠外右側に記載 (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	解凍してそのままお召し上がりいただけます。	
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	1袋の入り数を増やし、バイキング形式など一度に多くの枚数を使用するお客様向け。
商品特徴	①1枚38gの薄型パンケーキ。 ②8枚包装なので開封の手間が省けます。 ③バイキング、ビュッフェなど、一度に多くの枚数をお使いのお客様向け。 ④電子レンジ加熱、オーブントースター等で温めてご使用ください。 ⑤甘さ控えめで、様々なトッピングに良く合います。 ※自然解凍でもお召し上がりいただけますが、生地が脆くなっておりますので、なるべく加熱されることをお勧めいたします。
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) 2 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) 3 ウェット感 (強い5>1弱い) 3 レンジアップ後の硬化速度 普通
500W~600W	1枚の場合 約30秒 2枚の場合 約50秒 3枚の場合 約80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	2~3枚の場合 約1分30秒	
【解凍方法】 冷蔵庫で解凍する場合 約4~5時間放置してください。 室温で解凍する場合 約1時間放置してください。		