

ロールインシートチョコS-30-23

ベルギー産チョコレートを練り込み、
ほろ苦く、ビターで高級感のある味わい！



製品写真

荷姿 6.0kg(600g×10枚)/ダンボール箱

《解凍方法》

ご使用枚数が少ない場合は冷凍庫から取り出し、シートの状態で室温においてください。
5～10分程度でご使用いただけます。
ロールインの際の製品温度の目安は5～10℃前後です。

生産ライン等で大量にご使用される際は、梱包状態のまま冷蔵庫にて解凍してください。
解凍に要する時間は一晩が目安です。
ロールインの際の製品目安は5～10℃前後です。

《ご使用方法》

通常のシートマーガリンと同じようにパン生地に折り込んでご使用ください。
ロールインシートの特長を生かすには折りを少なめ(3～12層程度)
にすることをおすすめします。
味がしっかり感じられ、層もきれいにできます。

アレルギー物質(特定原材料等25品目) 「小麦」「乳」「大豆」

取り扱いのご注意

－18℃以下に保管して下さい。

解凍後の生地はお早めにご使用下さい。



株式会社ホーライ

〒381-0101 長野県長野市若穂綿内字東山1136-25
TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235



月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266
東京フード株式会社 TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474
アベニコポーレーション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635
月食商事株式会社 TEL. 048-876-2961 FAX. 048-876-2960