

半生ピッツァ

Italian Pizza Pie

取扱易い

■ 特長

- [A] 超薄型でクリスピーな半加熱の本格的イタリアンピザクラフト。
- [B] トッピングのない部分が頃合いにふくれ、ボリューム感と風味もあります。
- [C] 手作りの風格をメニューに表現していただけます。

■ 調理方法

- [A] 1枚毎にセパレートシートを挟んでありますので凍ったままでも必要枚数を取り出せます。
- [B] トッピング後オープンで焼いて下さい。(目安は250℃で2～3分。オープンは予めよく熱しておいて下さい。)

■ 調理上のご注意

- [1] 金網など穴又は空間のある棚に乗せて焼いて下さい。(オープンの床面から1cm以上浮かせた状態が望ましい。)
- [2] 鉄板(皿)などに直接乗せますとふくらまないことがあります。
- [3] 解凍後ピケローラーなどで空気穴をあけ1分程素焼きトッピングの上、焼いていただきますとサクリ感が強くなります。

■ 荷姿

φ20cm	10枚×10袋(100枚入) 10枚×10袋×2合(200枚入)
φ23cm	20枚×8袋(160枚入)
φ25cm	10枚×10袋(100枚入) 10枚×10袋×2合(200枚入)
φ26cm	10枚×7袋(70枚入) 10枚×7袋×2合(140枚入)

■ 保存方法

冷凍 (-18℃以下)

■ 取扱上のご注意

- [A] 解凍された商品は早めにご使用下さい。
- [B] 1枚毎にセパレートシートを挟んでありますが必要枚数をはがすときは特にご注意ください。



DX 半生ピッツァ

— ソフトでうすい
サクリ食感 —

■ 特長

超薄型の半焼成してあるピッツァ生地です。半焼成している為に取扱易く、薄い生地なのに焼くとトッピングの無い部分が頃合いにふくらんで、手作り感・ボリューム感が出て、サクリした軽い食感が特長です。

■ 取扱上のご注意

保存・流通は冷凍 (-18℃以下) となります。一度解凍又は、長時間放置された生地は再冷凍されますと、品質や風味が落ちますので、お早目にご使用下さい。

■ 荷姿

φ20cm	10枚×10袋 10枚×10袋×2合
φ23cm	10枚×14袋
φ25cm	10枚×8袋 10枚×18袋×2合

▼ ケサディア風 ミルフィーユ

素焼きした生地にお好きな具材をはさんでフィリングの三重奏。



◀ カルツォーネ

包みピザ。
生っぽい生地だから手軽にできるメニューです。



▼ チーズ盛り サクッとカナッペに!



シートで食の未来を創造する

PAO TIME®

株式会社
コミヤンフーズ

〒630-0251 奈良県生駒市谷田町1258-3
TEL0743(74)8910 FAX0743(74)2222
<http://www.komiyam.co.jp>