



Welcome to our World of Bakery

ARYZTA[®]
SERVING INSPIRATION



2024 vol.15.1
UPDATED 2024.04

Contents

目次

Hiestand[®] ヒーシュタント

スイスから発展を遂げた冷凍クロワッサン生地のパイオニア

ミニ・クロワッサン Mini Croissant	02
クロワッサン Croissant	02
ミニ・デニッシュ Mini Danish	03
デニッシュ Danish	03
ロールパン Mini Bread Roll	04
ブレッドロール Bread Roll	04
大型パン Bread Loaf	05
プレッツェル Prezel	06
スナック Snack	06

Coup de Pates[®] クーデパ TRADITION & INNOVATION

フランスのフードサービス市場におけるリーディング・ブランド

ヴィエノワズリー Viennoiserie	07
レセプション Réception	08
パティスリー Pâtisserie	08
ブレッド Pain	08

Mette Munk[®] メッテムンク

デニッシュが誕生した北欧デンマークのペストリー・ブランド

ミニ・デニッシュ Mini Danish	09
デニッシュ Danish	09
アメリカンスイーツ American Sweets	10

Mini Croissant

ミニ・クロワッサン

Hestaud®



10126 / 10125

Mini Butter Gipfel 28g 300p / 150p



ミニ・バターギッフェリ 28g
300個入 / 150個入

重量:28g 入数:300個、150個 箱:大、小
アレルギー:小麦、乳

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分



440406

Mini Croissant



ミニ・クロワッサン 30g

重量:30g 入数:180個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分



5010

Bakers Croissant 25g



ペイコド ミニ・クロワッサン

重量:25g 入数:64個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🍞 🕒 1時間(室温) 🍷

Croissant

クロワッサン



5095

Gourmet Gipfel

グルメギッフェリ

重量:45g 入数:144個 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分 🍷



14120

Butter Gipfel 45g

バターギッフェリ 45g

重量:45g 入数:100個 箱:小
アレルギー:小麦、乳

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分



10120

Butter Gipfel 60g

バターギッフェリ 60g

重量:60g 入数:140個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分



5210 / 5215

Anko Gipfel 100g

あんこギッフェリ S /
あんこギッフェリ M

重量:100g 入数:56個、112個 箱:小、大
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分 🍷



5240

Marone Gipfel 100g

栗あんギッフェリ

重量:100g 入数:112個 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分 🍷

※数量限定



10180

Choco Croissant

チョコクロワッサン

重量:95g 入数:120個 箱:大
アレルギー:小麦、乳、アーモンド、大豆

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分



22413

Vanilla Croissant

バニラクロワッサン

重量:110g 入数:48個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🍞 🕒 180-200°C×18-20分

コンビニエンスレベル

● 発酵後冷凍生地 ● 完全焼成後冷凍 🍷 解凍 🍞 焼成 🕒 スチーム

Mini Danish

ミニ・デニッシュ

Hestaud®



5601
Mini Pineapple Bar

ミニ・パイナップルバー
重量:33g 入数:300個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

● 5分(室温)
➤ 175-195°C×18-20分



5603
Mini Almond Bar

ミニ・アーモンドバー
重量:33g 入数:300個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド、大豆

● 5分(室温)
➤ 175-195°C×18-20分



210
Mini Pain au Chocolat

ミニ・パン オショコラ
重量:30g 入数:140個 箱:小
アレルギー:小麦、乳、アーモンド、大豆

● 180-200°C×18-20分



5317
Mini Roll Vanilla Sultana

ミニ・カスタードレーズンスワール
重量:33g 入数:180個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

● 180-200°C×18-20分



5303
Mini Mocha Whirl

ミニ・モカスワール
重量:33g 入数:180個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

● 180-200°C×18-20分



5304
Mini Apple Lattice

ミニ・アップルラティス
重量:33g 入数:180個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、りんご

● 180-200°C×18-20分



5309
Mini Anko Roll

ミニ・粒あんバー
重量:33g 入数:200個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● 180-200°C×18-20分



5314
Mini Vanilla Chocolate Palmier

ミニ・パルミエ
重量:33g 入数:180個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

● 180-200°C×18-20分



5303TS
Mini Mocha Whirl

ミニ・モカスワール
重量:28g 入数:140個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

● 1時間(室温)



5304TS
Mini Apple Lattice

ミニ・アップルラティス
重量:28g 入数:144個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、りんご

● 1時間(室温)



5309TS
Mini Anko Roll

ミニ・粒あんバー
重量:28g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● 1時間(室温)



5314TS
Mini Vanilla Chocolate Palmier

ミニ・パルミエ
重量:28g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

● 1時間(室温)

Danish

デニッシュ



5451
Vanilla Chocolate Twist

ツイスト・チョコカスタード
重量:80g 入数:80個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

● 180-200°C×18-20分



5452
Kaya Twist

ツイスト・カヤ
重量:80g 入数:80個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● 180-200°C×18-20分



22603
Pain au Chocolat

パン オショコラ
重量:65g 入数:160個 箱:小
アレルギー:小麦、大豆

● 23°C×1時間半-2時間 180°C×15分

コンビニエンスレベル

● 成形後冷凍生地 ● 発酵後冷凍生地 ● 完全焼成後冷凍 ● 解凍 ● 発酵 ● 焼成 ● スチーム

ARYZTA®

お問い合わせ▶▶▶

アリスタフードソリューションズジャパン株式会社



Mini Bread Roll

ロールパン

Hestaud®



3353
Wholemeal Bread Roll

全粒プチ・フランス
重量:35g 入数:160個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● ▶ 200°C×5-7分



3301
Soft Bun

ソフトロール
重量:35g 入数:140個 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳

● ▶ 1時間(室温)



3304
Focaccia Bun

フォカッチャロール
重量:35g 入数:140個 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳

● ▶ 1時間(室温)



3357
Ciabatta Roll

チャバタロール
重量:35g 入数:160個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● ▶ 200°C×5-7分



3355
Parisette Roll

プチ・フランス
重量:35g 入数:160個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● ▶ 200°C×5-7分



854830
Kaiser Roll

カイザーロール
重量:40g 入数:88個 箱:小
アレルギー:小麦

● ▶ 200°C×5-7分



3356
Olive Ciabatta Roll

オリーブチャバタロール
重量:35g 入数:160個 箱:大
アレルギー:小麦

● ▶ 200°C×5-7分



3354
Multigrain Roll

シリアルロール
重量:35g 入数:160個 箱:大
アレルギー:小麦

● ▶ 200°C×5-7分



30913000
Mini Multigrain Roll

ミニマルチグレインロール(角)
重量:40g 入数:200個 箱:特大
アレルギー:小麦、ごま

● ▶ 200°C×5-7分



3420
Four Season Mix

フォーシーズンミックス
重量:35g 入数:40個×4 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳

● ▶ 200°C×5-7分



3421
Premium Bread Roll Mix

バラエティミックス
重量:35g 入数:35個×2、40個×2 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

● ▶ 200°C×5-7分

(コーンシュビッツ、プチ・フランス、ラウゲンロール、フォカッチャロール)

Bread Roll

ブレッドロール



3504
Ciabatta

チャバタ
重量:80g 入数:48個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● ▶ 1時間(室温)

または ● ▶ 15分(室温) ▶ 190-210°C×3分

コンビニエンスレベル

● 半焼成後冷凍 ● 完全焼成後冷凍 ☼ 解凍 ≡ 焼成 ☼ スチーム



3001
Demi Baguette

デミバゲット
重量:80g 入数:36個 箱:大
アレルギー:小麦

● ▶ 5分(室温) ▶ 190-210°C×8分



20644000
Roll Plain 70g

ジャーマンロール
重量:70g 入数:100個 箱:特大
アレルギー:小麦

● ▶ 200°C×8-10分

ARYZTA®

お問い合わせ▶▶▶

アリスタフードソリューションズジャパン株式会社



Bread Loaf

大型パン

Hestaud®



3151
Muesli Bread

ミューズリーブレッド

重量:350g 入数:12個 箱:大

アレルギー:小麦、卵、乳、オレンジ、くるみ、りんご

● > 2時間(室温) > 190°C×3分



3102
Cranberry Pecan Bread

クランベリーピーカンブレッド

重量:350g 入数:12個 箱:大

アレルギー:小麦、卵、乳

● > 2時間(室温) > 190°C×3分



3751
Brioche Loaf

ブリオッシュブレッド

重量:350g 入数:10個 箱:大

アレルギー:小麦、卵、乳

● > 2時間(室温) > 190°C×3分



3087
Medium Baguette Farmers - White

ミディウムバゲット NEW

重量:180g 入数:30個 箱:大

アレルギー:小麦、乳

● > 5分(室温) > 190-210°C×12分



40850469
Stone Oven Baguette Nizza

石窯バゲット ニッツァ

重量:340g 入数:25個 箱:特大

アレルギー:小麦

● > 200°C×10-14分



30860000
Stone Oven Baguette Malaga

石窯バゲット マラガ

重量:340g 入数:25個 箱:特大

アレルギー:小麦

● > 200°C×10-14分



3088
Medium Baguette Farmers - Whole Wheat

全粒バゲット NEW

重量:180g 入数:30個 箱:大

アレルギー:小麦、乳

● > 5分(室温) > 190-210°C×12分



855838
Stone Oven Baguette Venezia Dark 330g

石窯ブレッド ベネチアダーク

重量:330g 入数:26個 箱:特大

アレルギー:小麦

● > 30分-1時間(室温) > 175°C×22-25分



856371
Ciabatta with Green Olive

オリーブチャパタブレッド NEW

重量:280g 入数:28個 箱:特大

アレルギー:小麦

● > 30分-1時間(室温) > 185°C×15-18分



3153
Gourmet Bread

くるみブレッド

重量:350g 入数:12個 箱:大

アレルギー:小麦、卵、乳、くるみ

● > 190-210°C×12分



3604
Traditional - Multiseed

マルチシリアルブレッド

重量:350g 入数:12個 箱:大

アレルギー:小麦

● > 190-210°C×12分

コンビニエンスレベル

● 半焼成後冷凍

● 完全焼成後冷凍

● 解凍

● 焼成

● スチーム

ARYZTA®

お問い合わせ▶▶▶

アリスフードソリューションズジャパン株式会社



Prezel

プレッツェル

Hestaud®



1789
Laugenbrezel Gross

ラウゲンプレッツェル(大)

重量:85g 入数:50個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● 1時間(室温)



3502
Laugen Sandwich

プレッツェル ドッグバンズ

重量:80g 入数:36個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● 1時間(室温)



1072
Party Laugen Sandwich 6cm

パーティラウゲンサンドイッチ 6cm

重量:30g 入数:150個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● 1時間(室温)



4751TS
Pretzel filled with salted butter 79g

バターイン プレッツェル

重量:79g 入数:48個 箱:大
アレルギー:小麦、乳

● 1時間(室温)



4752TS
Pretzel Stick filled with salted butter 84g

バターイン スティックプレッツェル

重量:84g 入数:55個 箱:小
アレルギー:小麦、乳

● 1時間(室温)



Snack

スナック



285
Mini Egg Salad Snack

AA たまごサラダ30R

重量:30g 入数:100個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、りんご、ゼラチン

● 180-200°C×12分



286
Mini Curry Snack

AA カレー 30R

重量:30g 入数:100個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、牛肉、大豆、豚肉

● 180-200°C×12分



497
Pork Sausage Danish

AA ポークソーセージデニッシュ 60

重量:60g 入数:44個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン

● 180-200°C×15-18分



T100A
Pork Sausage Pie

ポークソーセージパイ

重量:77.5g 入数:135個 箱:小
アレルギー:小麦、乳、牛肉、大豆、豚肉

● 180-200°C×20-23分

※数量限定



429
Long Wiener Snack

22 ロングウインナー DR

重量:125g 入数:20個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉

● 180-200°C×17-20分



629190
Mini Curry & Pumpkin Plait

ミニ・パンプキンスナック

重量:45g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド

● 190°C×15分

※数量限定



845034
Spinach & Feta Cheese Strudel

ほうれん草 フェタチーズ スナック

重量:125g 入数:50個 箱:小
アレルギー:小麦、乳

● 170-180°C×20-23分



855716
Tomato Strudel

トマトチーズスナック

重量:130g 入数:60個 箱:小
アレルギー:小麦、乳

● 170-180°C×20-23分

コンビニエンスレベル

● 成形後冷凍生地

● 発酵後冷凍生地

● 完全焼成後冷凍

● 解凍

● 焼成

● スチーム

ARYZTA®

お問い合わせ▶▶▶

アリスタフードソリューションズジャパン株式会社



Viennoiserie

ヴィエノワズリー

Coup de Pates®
TRADITION & INNOVATION



36688
Mini Croissant 20g

プチ・フレンチ クロワッサン

重量:20g 入数:260個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

🟢 ▶ 🌀 15分(室温) ▶ 🍳 165°C×12分



25957
Mini Croissant Préoussé

ミニ・バタークロワッサン

重量:25g 入数:225個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

🟢 ▶ 🌀 30分(室温) ▶ 🍳 165-175°C×11-13分



403049
Butter Croissant 60g

発酵バタークロワッサン 60g

重量:60g 入数:90個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

🟢 ▶ 🌀 30分(室温) ▶ 🍳 180°C×18-20分



25953
Pain Raisin Préoussé

パン・オ・レザン 110g

重量:110g 入数:60個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

🟢 ▶ 🌀 30分(室温) ▶ 🍳 165-175°C×17-20分



25960
Mini Pain Chocolat 2 Barres Préoussé

ミニ・パン オ ショコラ

重量:25g 入数:250個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

🟢 ▶ 🌀 30分(室温) ▶ 🍳 165-175°C×12-14分



25275
Mini Chausson aux Pommes Beurre Fin

ミニ・アップルショーソン

重量:40g 入数:150個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、りんご

🟢 ▶ 🌀 30分(室温) ▶ 🍳 165-175°C×20-22分



25003
Mini Pain Raisin Préoussé Sélection

ミニ・パン オ レザン

重量:30g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

🟢 ▶ 🌀 30分(室温) ▶ 🍳 165-175°C×11-13分

コンビニエンスレベル

🟢 成形後冷凍生地

🟢 発酵後冷凍生地

🌀 解凍

🍳 焼成



Réception

レセプション

Coup de Pâtes[®]
TRADITION & INNOVATION



822919
Canelé Lunch

カヌレ 30g **NEW**
重量:30g 入数:72個 箱:特小
アレルギー:小麦、卵、乳
● ➤ ☞ 0-4°C(冷蔵庫) ×2時間



22190
Mini Macarons Délice

ミニ・マカロンブーケ
重量:10.4g 入数:144個 箱:小
アレルギー:卵、乳、アーモンド、オレンジ、大豆、りんご
● ➤ ☞ 0-4°C(冷蔵庫) ×1時間30分-2時間



27367
Assortiment de Mini Macarons Chocolats

ミニ・チョコレートマカロン
重量:10.4g 入数:144個 箱:小
アレルギー:卵、乳、アーモンド、大豆
● ➤ ☞ 0-4°C(冷蔵庫) ×1時間30分-2時間



25247
Canelé Bouchée

ミニ・カヌレ
重量:17g 入数:150個 箱:特小
アレルギー:小麦、卵、乳
● ➤ ☞ 0-4°C(冷蔵庫) ×1時間



R018402
Mini Donuts Crystal Sugar

マイクロ・シュガードーナッツ
重量:16g 入数:112個 箱:小
アレルギー:小麦、乳、オレンジ
● ➤ ☞ 30分(室温)



R018403
Mini Donuts Dark Coating Milk Split

マイクロ・ココアグレースドーナッツ
重量:18g 入数:112個 箱:小
アレルギー:小麦、乳
● ➤ ☞ 30分(室温)



R022571
Mini Donuts Filled Strawberry Pink Coating and White Decoration

マイクロ・ストロベリーフィリングドーナッツ
重量:23g 入数:112個 箱:小
アレルギー:小麦、乳
● ➤ ☞ 30分(室温)

Pâtisserie

パティスリー



5842
Tarté aux Pommes

タルト オ POM
重量:450g 入数:8個(個包装) 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、りんご
● ➤ ☞ 0-4°C(冷蔵庫) ×5時間 または ● ➤ ☞ 210°C ×10-15分



25015
Brownies Tout Chocolate

チョコレートブラウニー
重量:78g 入数:50個(個包装) 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆
● ➤ ☞ 0-4°C(冷蔵庫) ×2時間

Pain

ブレッド



36690
Pain Sandwich Brioche 130g

ミルクソフトロール
重量:130g 入数:44個 箱:大
アレルギー:小麦、卵、乳
● ➤ ☞ 30分(室温)



26107
Briochain® ø45

ブリオシェン
重量:10g 入数:100個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳
● ➤ ☞ 1時間(室温)

コンビニエンスレベル

● 完全焼成後冷凍 ☞ 解凍 ☞ 焼成

ARYZTA[®]

お問い合わせ▶▶▶

アリスフードソリューションズジャパン株式会社



Mini Danish

ミニ・デニッシュ

Mette Munk®



629123
Mini Maple Pecan Plait

ミニ・メープルピーカン
重量:42g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🕒 190°C×15分



629122
Mini Cinnamon Whirl

ミニ・シナモンデニッシュ
重量:42g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド

● > 🕒 190°C×15分



629120
Mini Vanilla Crown

ミニ・カスタードクラウン
重量:42g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド

● > 🕒 190°C×15分



629124
Mini Apple Crown

ミニ・アップルクラウン
重量:42g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド、りんご

● > 🕒 190°C×15分



629121
Mini Raspberry Crown

ミニ・ラズベリークラウン
重量:42g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド

● > 🕒 190°C×15分

Mini Danish Selection

ミニ・デニッシュ セレクション

本場の伝統製法を継承する
繊細で華やかなデニッシュ・アソート



629125
Mini Selection

ミニ・デニッシュ セレクション
重量:42g 入数:24個×5 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド、りんご

● > 🕒 190°C×15分

ミニ・メープルピーカン
ミニ・シナモンデニッシュ
ミニ・アップルクラウン
ミニ・カスタードクラウン
ミニ・ラズベリークラウン

Danish

デニッシュ



629105
Maple Pecan Plait

メープルピーカン
重量:95g 入数:48個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🕒 190°C×18分



629119
Lemon Cheese Plait

レモンチーズデニッシュ
重量:95g 入数:48個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

● > 🕒 190°C×18分



629104
Cinnamon Whirl

シナモンデニッシュ
重量:90g 入数:48個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド

● > 🕒 190°C×18分



629103
Apple Crown

アップルクラウン
重量:100g 入数:48個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、アーモンド、りんご

● > 🕒 190°C×18分

コンビニエンスレベル

● 発酵後冷凍生地

🕒 焼成

ARYZTA®

お問い合わせ▶▶▶

アリスタフードソリューションズジャパン株式会社



American Sweets

アメリカンスイーツ



5760
Muffin Mini - Chocolate

ミニ・チョコレートマフィン

重量:30g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳

●> 20分(室温)または ●> 190-210°C×3分



5765
Muffin Mini - Banana

ミニ・バナナマフィン

重量:30g 入数:120個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、バナナ

●> 20分(室温)または ●> 190-210°C×3分



451217
Chunky Choco Supreme

チョコチャンク

重量:50g 入数:160個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、大豆

●> 150°C×12-15分



852084
SI50GDBLCHOC@CHNK

ダブルチャンクチョコ

重量:50g 入数:160個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

●> 150°C×12-15分



852082
SI50GWHTCHNKDELIGHT

ホワイトチャンク

重量:50g 入数:160個 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

●> 150°C×12-15分



R018402
Mini Donuts Crystal Sugar

マイクロ・シュガードーナツ

重量:16g 入数:112個 箱:小
アレルギー:小麦、乳、オレンジ

●> 30分(室温)



R018403
Mini Donuts Dark Coating Milk Split

マイクロ・ココアグレースドーナツ

重量:18g 入数:112個 箱:小
アレルギー:小麦、乳

●> 30分(室温)



R022571
Mini Donuts Filled Strawberry Pink Coating and White Decoration

マイクロ・ストロベリーフィリングドーナツ

重量:23g 入数:112個 箱:小
アレルギー:小麦、乳

●> 30分(室温)



25015
Brownies Tout Chocolate

チョコレートブラウニー

重量:78g 入数:50個(個包装) 箱:小
アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

●> 0-4°C(冷蔵庫)×2時間

コンビニエンスレベル

● 成形後冷凍生地

● 完全焼成後冷凍

☞ 解凍

☞ 焼成



Catalogue Guide

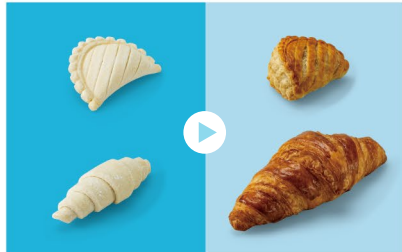
カタログガイド

いつでも焼き立てのおいしさを

アリスタの商品は加工度によって4つのコンビニエンスレベルに分かれています。「オープンから漂うパンの焼ける香ばしい香り」や繁忙期等を想定した「簡便さ」など、お客さまの重視するポイントやご提供シーンに合わせてご利用ください。

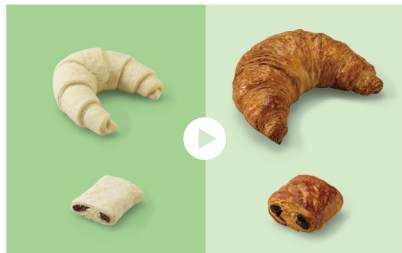
コンビニエンスレベル

●成形後冷凍生地



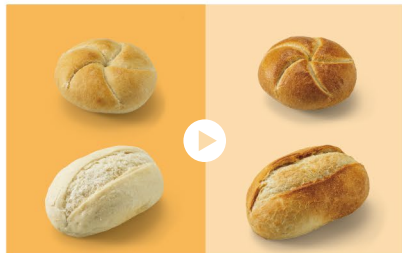
- ・発酵前の成形生地、イーストを使用していないパイ生地など
- ・発酵後、焼成してください。
(パイ生地、クッキー生地は発酵不要)

●発酵後冷凍生地



- ・発酵させた後に冷凍した成形生地
- ・10～20分焼成してください。

●半焼成後冷凍



- ・7～8割程度まで焼成してあります。
- ・5～20分焼成してください。

●完全焼成後冷凍



- ・焼成後に冷凍しています。
- ・解凍するだけでお召し上がりいただけます。



10126 / 10125
Mini Butter Giffel 28g 300p / 150p

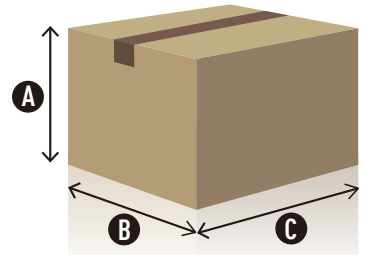
ミニ・バターギッフェリ28g
300個入/150個入

重量:28g 入数:300個、150個 箱:大、小
アレルギー:小麦、乳

180-200°C×18-20分

箱サイズの目安

箱(外寸)の3辺の合計を目安にしています。



A+B+Cの合計が

125cm以上 **特大**

100cm以上 **大**

80cm以上 **小**

80cm未満 **特小**

シンボル



解凍



焼成



発酵



スチーム

アイコン



HALAL Certified
ハラール認証

政府機関であるマレーシア イスラム開発庁 (JAKIM) の認証を受けたアリスタ マレーシア工場生産されたパンも取り揃えております。また、その他にもハラールに準拠するパンもございます。





会社概要

名称	アリスタフードソリューションズ ジャパン株式会社 (英語表記: ARYZTA Food Solutions Japan Co., Ltd.)
代表者	代表取締役 ポスジャン・ルービック
資本金	1億8,500万円
グループ売上	21.2億ユーロ (2023年7月末)
設立	1997年4月9日
従業員数	60名
事業目的	パン・菓子の製造および販売ならびに輸出入 喫茶店およびレストランの経営 前各号に付帯関連する一切の業務
取引銀行	三菱UFJ銀行 新宿中央支店
所在地	〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-6-4 CIRCLES 西新宿1F (代表) Tel: 03-5909-3551

