SOFT BUTTER COOKIES from New Zealand

バターを 100％使用したホームメイドタイプのソフトクッキー

冷凍ソフトクッキー生地

冷凍のままオーブンで焼くだけで
ホームメイド感たっぷりのクッキー
が手軽にお楽しみいただけます。
生地の油脂にはニュージーランド産
バターを 100％使いました。

バターを使用したクッキー生地に大きなダークチョコレートチップを入れたシンプルなクッキー生地です。

ココアを練り込んだバター生地にダークチョコとホワイトチップを入れました。

食感のよいオートミールを加えたバター生地にレーズンとダークチョコレートチップを入れました。

1237651-QFSOU
ニュージーランド製
ソフトクッキー　チョコチップ

1237652-QFSOU
ニュージーランド製
ソフトクッキー　チョコ＆ミルク

※ホワイトチップ：ミルクパウダーを植物油脂で固めたミルクベースのチップです。

1237653-QFSOU
ニュージーランド製
ソフトクッキー　レーズン
チョコオートミール

お召し上がり方

冷凍のままの生地を天板に並べ、予熱をとったオーブンで 140 ～ 150℃で 12 ～ 14 分焼成してください。生地が広がりますので天板に並べる際は**前後左右約 6 ㎝ほど間隔をあけて置いてください。**

間隔をとって並べる

冷凍のまま

＊機材の性質や環境により多少異なります。

焼き上がり直後は生地がやわらかいため、**触らずそのまま粗熱をとってください。**焼き上がり後は少し生焼けのように見受けられますが粗熱が取れると共に次第に生地が締まってきます。

当商品はソフトクッキーのためやわらかな食感となっていますが、焼成時間を 2 ～ 3 分長めにすればサクっとした口当たりのクッキーに焼きあがります。お好みでご調整ください。

【全種共通規格】

入　　数　：40g（直径約 5cm）× 約 150 枚入
保 存 方 法　：－18℃以下で保存してください。
原 産 国 名　：ニュージーランド
賞 味 期 間　：12 カ月
カートンサイズ　：465×195×155 ㎜

・再冷凍はできません。
・焼成後の生地は賞味期限にかかわらず お早めにお召し上がりください。
・生地の表面の一部が斑点やまだら状に白くなっている場合がありますが、品質には問題ありません。

トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.
https://toptrading.co.jp/

●大阪：〒556-0021　大阪市浪速区幸町 2 丁目 2-20（清光ビル）
TEL：06-6567-6722（代）　FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032　東京都千代田区岩本町 3 丁目 3-6
（井門岩本町ビル）
TEL：03-5821-1180（代）　FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832　札幌市西区発寒 12 条 14 丁目 1076-5
TEL：011-669-7330　FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008　福岡市博多区東光 2 丁目 2-22
（第一ヒラノビル）
TEL：092-432-2050　FAX：092-432-2051

370-2401-01