

ヨーロピアン発酵バター 100%使用

解凍のみ  
で食べられる！

バターフィナンシェ

European  
Butter  
100%

MADE IN  
FRANCE

PREMIUM QUALITY

解凍のみで食べられる  
バターとアーモンドの風味豊かなフィナンシェ

四角い形が印象的なフィナンシェはフランス発祥の伝統焼き菓子です。色と形が金の延べ棒に似ていることから、フランス語で「お金持ち」を意味するこの名がつけられたと言われています。

材料にこだわり、ヨーロッパ産バターを使用して香りよく焼き上げました。アーモンドの風味とリッチなバターの香り、しっとりとした食感を解凍のみで手軽にお楽しみいただけます。



長さ約5cm

1636521-MDDSR

ミニバターフィナンシェ



長さ約8.5cm

1636522-MDDSR

バターフィナンシェ

HOW TO SERVE

冷蔵庫解凍 冷蔵庫で約1~2時間解凍後、  
常温に15分ほど戻してください。



・再冷凍はできません。 ・解凍後の商品は冷蔵庫保管の場合は6日、常温保管の場合は2日以内にお召し上がりください。

規 格：【ミニバターフィナンシェ】約10g/個(サイズ約3×5cm)・84個入(バルクパック)  
【バターフィナンシェ】約35g/個(サイズ約4.5×8.5cm)・72個入(バルクパック)

保 存 方 法：-18℃以下で保存してください。 原産国名：フランス

賞 味 期 間：12カ月

カートンサイズ：【ミニバターフィナンシェ】390×265×55mm

【バターフィナンシェ】390×280×130mm