

SOFT & CHEWY COOKIES

OF VARIOUS FLAVOURS



アメリカンソフトクッキー生地

アメリカ COOKIETREE 社のクッキーはその豊かなバラエティーとクセになるような柔らかく噛みごたえのある食感が特徴です。

COOKIE COLLECTION
from U.S.A.



商品紹介

冷凍のままオープンで焼くだけで焼きたての本格クッキーが手軽にお楽しみ頂けます。



1337690

ダークチョコチャンク

スタンダードクッキー生地に大粒のバターチョコレートがたっぷり入ったクッキーです。



1337692

レーズンオートミール

カリフォルニアレーズンとオートミールを贅沢に使用しました。繊維質たっぷりのヘルシーなクッキーです。



1337691

ダブルファッジ

ココアを練り込んだベース生地に大きなチョコレートのチャンクを入れました。



1337693

ミルクチョコレート マカルーン

ミルクチョコレートとココナッツを入れました。やさしい甘さとココナッツの食感が楽しめます。



1337696

イングリッシュトフィー

砂糖とバターをじっくり煮詰めたトフィー入り。深みのあるトフィーの歯触りをお楽しみください。



1337694

ピーナッツバター

大粒のピーナッツとピーナッツバターをたっぷり練り込んだコクのあるクッキーです。



1337695

ホワイトチップピーカン

太陽をいっぱい浴びた香ばしいピーカンナッツとホワイトチップを練り込みました。

【全フレーバー共通規格】 冷凍・37g/P・224P入 (28P×8PK) 【規格表記】 IP: 個別包装 V: 真空包装 P: ピース PK: パック



焼き上がりサイズ直径は約8cm

ボリュームのあるクッキーです。またお好みのサイズにカット、形を整えればミニクッキーも作れます。

カートン写真



コンパクトなシュリンクパック

【焼成方法】

生地を冷凍のまま間隔を十分にとり天板にのせ、150℃のオーブンで12-14分焼成してください。

焼成後は生地が非常に柔らかいため、そのまま常温で20-30分冷まして形を落ち着かせてください。

お問い合わせ：



トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO. (FAREAST) LTD.

●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
(第一平野ビル)
TEL: 092-432-2050 FAX: 092-432-2051