FROZEN PASTRY COLLECTION

from NEW ZEALAND

40 年以上に渡り愛され続けている
ニュージーランド製の本格パイ生地です。
QFS 社が長年にわたり培ってきた
技術により、添加物に頼らず
シンプルな配合で美しい層と均等な浮き、
サクッとした食感を実現させました。

QFS
QUALITY FOODS MADE IN NZ
クオリティーフーズサウスランド

焼成前パイ生地

Fresh

100%フレッシュバターを贅沢に使用しています。
なめらかな理想のパイ生地を実現しました。

Rich

何重もの層が均等に美しく焼き上がります。
サクっとした食感、リッチな香りをお楽しみ下さい。

焼成後パイ生地断面

QFS ブランド バター 100% 本格冷凍パイ生地　ラインナップ

ニュージーランド製 冷凍バターパイ生地		折 数	特 徴		規 格
	タイプB	144層	最も一般的な配合の折りパイ。洋菓子から料理まですべての用途に適しています。	浮 き ☆☆☆ バター量 ☆☆☆☆☆ 作 業 性 ☆☆☆ 食 感 ☆☆☆	2.5kg/ 枚・6 枚入 < 生地サイズ > 約 415×340×16mm < カートンサイズ > 430×355×115mm
	タイプD	64層	バターの量が対粉約 8 割と少な目の軽い生地。あっさりとしているため和菓子などにも向いています。	浮 き ☆☆☆☆ バター量 ☆☆☆☆ 作 業 性 ☆☆☆ 食 感 ☆☆☆	2.5kg/ 枚・6 枚入 < 生地サイズ > 約 415×340×16mm < カートンサイズ > 430×355×115mm
	NZ 2000	144層	発酵バターを使用した香り豊かな生地。ワインビネガーを配合し軽い食感と浮き、少ない縮みを実現しました。1.5kg の小さめサイズです。	浮 き ☆☆☆☆☆ バター量 ☆☆☆☆ 作 業 性 ☆☆☆☆ 食 感 ☆☆☆☆	1.5kg/ 枚・6 枚入 < 生地サイズ > 約 370×220×17mm < カートンサイズ > 380×235×120mm
	成型パイ 30×40	144層	ニュージーランド産バターを 100% 使用した香り豊かな 144 層の冷凍折りパイ生地です。生地厚約 3mm に圧延済みで便利にご利用いただけます。	浮 き ☆☆☆ バター量 ☆☆☆☆☆ 作 業 性 ☆☆☆☆☆ 食 感 ☆☆☆	375g/ 枚・6 枚 / パック 4 パック入 (24 枚) < 生地サイズ > 約 400×300×3mm < カートンサイズ > 420×325×95mm
	成型パイ 10×10	144層	ニュージーランド産バターを 100% 使用した香り豊かな 144 層の冷凍折りパイ生地です。生地厚約 3.5mm に圧延済みで便利にご利用いただけます。	浮 き ☆☆☆ バター量 ☆☆☆☆☆ 作 業 性 ☆☆☆☆☆ 食 感 ☆☆☆	40g/ 枚・10 枚 ×24 パック 240 枚入 < 生地サイズ > 約 100×100×3.5mm < カートンサイズ > 360×220×160mm
	ベラミーズ キッチン パイシート 家庭用	144層	ニュージーランド産バターを 100% 使用した香り豊かな 144 層の冷凍折りパイ生地です。生地厚約 3.5mm に圧延済みで便利にご利用いただけます。	浮 き ☆☆☆ バター量 ☆☆☆☆☆ 作 業 性 ☆☆☆☆☆ 食 感 ☆☆☆	300g(150gx2 枚)/ パック 20 パック入 < 生地サイズ > 約 198×191×3.5mm < カートンサイズ > 425×220×110mm

●全て冷凍商品です。－18℃以下にて保存ください。●賞味期間：製造日より 12 カ月　●ご利用方法：冷蔵庫などで乾燥を避けゆっくりと解凍後、ご使用用途にあわせて圧延、成型し、予熱をとったオーブンで 200℃前後にて焼成してください。（オーブンや形状、フィリングの有無等により焼成時間、温度を調節してください。）

トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) 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

●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

●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

●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

100-2406-09