

FROZEN PASTRY COLLECTION



from NEW ZEALAND



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。
サクッとした食感、リッチな香りをお楽しみ下さい。



焼成後パイ生地断面



30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。



QUALITY FOODS MADE IN NZ

クオリティーフーズサウスランド

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 ★★★★★ 汎 用 性 ★★★★★ 食 感 ★☆☆	2.5kg/枚 6枚 / カートン ＜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 ★★★★★ 汎 用 性 ★★★★★ 食 感 ★☆☆	2.5kg/枚 6枚 / カートン ＜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 ★★★★★ 汎 用 性 ★★★★★ 食 感 ★☆☆	2.5kg/枚 6枚 / カートン ＜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 ★★★★★ 汎 用 性 ★★★★★ 食 感 ★☆☆	375g/枚・6枚 / パック 4パック入(24枚) ＜生地サイズ＞ 約 400×300×0.5mm ＜カートンサイズ＞ 420×323×95mm
	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 ★★★★★ 汎 用 性 ★★★★★ 食 感 ★☆☆	40g/枚・10枚×24パック 240枚入 ＜生地サイズ＞ 約 415×340×16mm ＜カートンサイズ＞ 430×355×115mm
	ベラミーズ キッチン パイシート 300g	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 ★★★★★ 汎 用 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＞ 422×217×106mm

●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。(オープンや形状、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., (FAIR 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

●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