Canelé
DÉLICIEUX BONBONS

本場フランスからやってきた、カヌレ

フランス・ボルドーの伝統菓子、カヌレを本場フランスでラム酒とバニラの香りをきかせ高温で焼き上げました。外は香ばしく、内側はもっちり柔らかい食感が特徴です。

カヌレの歴史

その特徴的な形と食感で知られるカヌレは、ワインで有名なフランス・ボルドーで 16 世紀ごろに生まれたといわれています。
一説によると、醸造中のワインの澱（オリ）を取り除くために卵白を使っており、そのときに余った卵黄を活用するために修道女たちが作りだしたのが始まりだとか。ボルドーならではの歴史が背景にあるフランスの伝統菓子です。

※生産工場はボルドーではありません

BONCOLAC
PÂTISSIER-TRAITEUR DEPUIS 1955

カヌレ ド ボルドーと同じレシピと配合で作ったアレンジしやすいミニサイズのカヌレです。デザートプレートやビュッフェなどに使用しやすい一口サイズ。

伝統的なボルドースタイルのレシピで作られた「カヌレ ド ボルドー」です。

1636515-BONCO
フランス製 カヌレ ド ボルドー
冷凍・60g/個・60個入/ケース

※生産工場はボルドーではありません

1636510-BONCO フランス製 ミニカヌレ
冷凍・16g/個・150個入/ケース

お召し上がり方

自然解凍 でお手軽に！

＜自然解凍の場合＞

冷蔵（５℃）または室温で右記の時間解凍してください。解凍後オーブントースターで２～３分、表面に気泡が少し出る程度に焼くと香ばしくお召し上がりいただけます。

リベイク で更に美味しく！

＜オーブン調理の場合＞

予熱した 200℃のオーブンで冷凍のまま、サイズに応じ右記の時間焼成してください。

※加熱後の生地は大変熱いため、そのまま十分冷ましてからお召し上がりください。

【規格情報】２種共通

●カートンサイズ：約３１×２７×１１ｃｍ（２種共通）
●賞味期限：１８カ月　●保存方法：冷凍
※再冷凍はできません。　※本製品は洋酒を使用しています。
※解凍・焼成後の商品は４日以内（冷蔵保存の場合）、または２日以内（常温保存の場合）を目安にお召し上がりください。
※焼き色には多少の個体差がございます。
※冷凍状態の生地は実際の焼き色よりも白っぽく見えますが、解凍後は本来の焼き色に戻ります。

解凍 / 加熱の温度と時間

	ミニカヌレ	カヌレドボルドー
冷蔵庫解凍	約 1 時間	約 4 時間
室温解凍	約 15 分	約 40 分
オーブン調理	200℃/ 約 3 分	200℃/ 約 10~15 分

トップ・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

347-2305-06