

スライス済みの冷凍食パン

“まずは定番のパンを見直したい”というお店の方へ

食材ロスを減らしたい

パンの在庫を心配したくない

オペレーションを簡単にしたい。

冷凍パンに興味がある。



ベストブレッド

喫茶店・カフェで50年もの間愛用されている実力ある角食パン

- ・飽きの来ないシンプルな味わいの角食パン。
- ・焼けたその日のうちに工場ですライスしてすぐ冷凍。
- ・業務用には珍しい1斤ずつの包装で使いやすい。

【スライスの種類】

- ・4枚切り(28mm) トーストにぴったりの厚切り
- ・8枚切り(14mm) サンドイッチにぴったりの薄切り

ベストブレッド4枚/ベストブレッド8枚 サイズ:117mm×110mm×130mm 原材料名:小麦粉、砂糖、マーガリン、イースト、食塩、乳等を主原料とする食品、ショートニング、乳化剤、保存料(プロピオン酸Ca)、イーストフード、カゼインナトリウム、香料、V.C、酸化防止剤(V.E)、クエン酸、着色料(カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む) アレルギ-:小麦、乳、大豆 ロット:3袋

【おいしい提供の仕方】

トーストして提供する場合

予熱したトースター(1000w前後)に凍ったままのパンを入れて、2分半～3分トーストします。
スライス済みの冷凍食パンなので、冷凍庫から使う分だけ出せばOK。簡単オペレーションで食材ロスも削減できます。

焼かずに提供する場合

袋のまま常温に出して解凍してください。キッチンの中などの暖かい場所でOK！業務用には珍しい1斤ずつの包装なので、解凍する量も調整しやすいです。

かたまりのままだと約2時間、急ぎの時はお皿に広げておけば1時間弱で解凍できます。



サンプルお問い合わせ。

pan@eirakudo.jp