



低温で長時間熟成させて手伸ばした生地を薪窯で焼き上げた、もっちりとした食感と小麦の風味が特徴の本格ナポリ風ピザクラスト。

ナポリ風窯焼 ピザクラスト800

10インチタイプ
発売予定

※画像はイメージです。



直径20cm

トッピングありの製造も承ります！



シーフードピザ

JANコード	4959090840705
ITFコード	14959090840702

厳選小麦を低温熟成し、一枚ずつ手伸ばして薪窯焼きに。小麦の甘みと香ばしい縁(コルニチョーネ)、本格ナポリ風の弾力あるもっちり感を堪能いただけます。解凍してお好きな具材を乗せ、お楽しみいただけます

規格	100g×3個/袋×16袋/箱 段ボールサイズ(mm):450(W)×450(D)×190(H)/約5.9kg(仮)
賞味期間	730日
原産国	ベトナム
温度帯	冷凍 (-18℃)



オープン
生地を解凍後、加熱時間は以下の通り
250℃：約5分



トースター
生地を解凍後、加熱時間は以下の通り
700W：約5分 1000W：約4分30秒

小麦粉、食塩、イースト、大豆油 / 酸素、乳化剤、ビタミンC、(一部に小麦を含む)
※精製大豆油を使用しているため、製品中に大豆アレルギーは残存していません。