

クリームチーズ饅頭（乳酸菌入）

■特徴

1. 必要な分だけ焼成できる【焼成前冷凍】のお饅頭です。
2. 1個につき100億個の乳酸菌が入っており健康面をサポートできます。
3. クリームチーズの風味と酸味のバランスが絶妙で違いをだせる一品です。
4. 焼成条件やトッピングを変えるだけでオリジナル商品が簡単につくれます。
5. 特徴的な生地やあんこをそれぞれ販売させて頂くことも可能です。

■こんなお客様のご要望にお応えします

新商品を開発したいが、開発に人員や時間をさくのが難しい企業様

将来を考え、健康を意識したお菓子に一度挑戦してみたい企業様

様々なコストが高騰している中、在庫口スを抑えて利益率を改善したい企業様

■仕様

【荷姿】28個×7段/ケース 【保存方法】冷凍 【賞味期限】1年



株式会社デリコジャパン

〒590-0832 大阪府堺市堺区出島浜通2番18号

(TEL) 072-247-3740 (FAX) 072-247-3750 (URL) <http://www.djm.co.jp/>