UCC
ひと粒と、世界に、愛を

UCC Coffee Professional Presents
Product News

あつあつ！ 包み焼きピザ

もちもち食感

手包み

チキンとバジルのハーモニー
バジル&チキン
照り焼チキンとバジルソースをあわせ、しっかりとした風味に仕上げました。

チーズとベーコンのハーモニー
4種のチーズ&ベーコン
4種のチーズとショルダーベーコンのコク深い味わいです。

つぶあんとバターのハーモニー
あんバター
あんことバターをもちもちとした生地で丁寧に手包みしました。

Diano 包み焼きピザ

フレーバー	あんバター	フレーバー	バジル&チキン	フレーバー	4種のチーズ&ベーコン
商品コード	295475000	商品コード	295476000	商品コード	295477000

規格 1袋 5個入　ケース入数：8袋入　温度帯 冷凍　賞味期限 365日

調理方法 油調の場合：冷蔵庫で解凍し、180℃の油で片面を約90秒、ひっくり返してもう片面を約90秒、こんがり薄いきつね色になるまで揚げてください。
オーブントースターの場合：冷蔵庫で解凍し、1000Wで約4分を目安に焼いてください。

背徳感のあるスイーツがトレンド？！

近年健康食が注目されている中で…その反動で背徳グルメが注目されている

健康食
低糖質・高たんぱく・植物性・グルテンフリー・腸活

背徳グルメ
ハイカロリー・デカ盛り・悪魔的・罪深・ギルティ

バターや、生クリーム、チーズといった乳製品は、スイーツ界には必須！
マリトッツォ・バターサンド・あんバターなど、その素材をふんだんに使用した背徳感のあるスイーツが、近年人気傾向にあります。なかでも ロングテール系ブームとしてじわじわと人気が続いているバター。
この機会に包み焼ピザ あんバターをメニューに取り入れてみてはいかがでしょうか？

あんバター × コーヒー ペアリング

✓あんバターのバターの塩加減とあんこの甘さにコクのある深煎りコーヒーが寄り添い、味わいに深みを増します！

✓バターの濃厚さをコクのあるコーヒーが口の中をすっきりさせ、あんバターを最後まで美味しく味わえます！

×

グランゼセレクト
ラテンアメリカン
ブレンド
豆 500g：301232000
粉 100g：301235000

カフェネイチャー
有機栽培 +RA
シティロースト
豆 500g：300033000
粉 100g：300032000

どちらもおすすめ抽出レシピは
コーヒー粉：100g　対して加水量：1800cc

※製品によって多少の個体差があります

パンツェロッティとは、イタリア発祥の「揚げピッツァ」。
カルツォーネとは、ピザの材料を包んで焼いたイタリアの「包み焼きピザ」のこと。
揚げればパンツェロッティ、オーブンレンジで焼いたらカルツォーネとして提供できます。

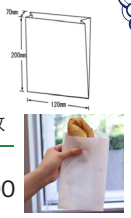
もちもちの生地であんことバターを一つ一つ丁寧に手で包みしました。

照り焼チキンを使用し、人気のバジルソースをあわせ、しっかりとした風味に仕上げています。

４種のチーズ（ゴーダ・ステッペン・レッドチェダー・グラナパダーノ）のコクがポイントです。脂身の少ないショルダーベーコンを使用しています。

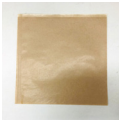
テイクアウトに使える！資材 selection

福助
ニュー耐油袋
G－小 500 枚
商品コード
826637000

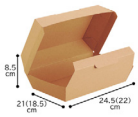


オープンパック
A-20 アーティクル
1 袋（100 枚）
商品コード
838153000

未晒バーガー袋
180 角
商品コード
844751000



ネオクラフト
ランチ BOX
商品コード
590019234



角底紙袋
未晒　6号
1 袋（500 枚）
商品コード
841566000

・当カタログの掲載価格および仕様はメーカーの都合により予告なく変更する場合がございます。
・製品の色調等は撮影条件、印刷の関係で実際のものとは異なる場合がございます。
・当カタログの掲載内容を許可なく転載、複製することを禁じます。
・掲載事項、商品に関するご意見、ご質問等はお気軽にお問い合わせください。

UCCコーヒープロフェッショナル株式会社