

UCC
Every coffee, every moment

UCC Coffee Professional Presents
Product News

新製品

包み焼きピザ

明太子&ポテト

バジルとチキンのハーモニー

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kok深い味わいに仕上げました。

NEW

明太子とポテトのハーモニー

明太子&ポテト

北海道産明太子にポテトサラダと
チーズを合わせ濃厚でやみつきな
味わいに仕上げました。

Diano 包み焼きピザ

フレーバー 明太子&ポテト

商品コード 590028161

フレーバー バジル&チキン

商品コード 295476000

フレーバー 4種のチーズ&ベーコン

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。



※製品によって多少の個体差があります

揚げれば
パンツェロッティ!



焼いたら
カルツォーネ!?



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。



包み焼きピザ
明太子&ポテト

北海道産明太子にポテトサラダとチーズを合わせ濃厚でやみつきな味わいに仕上げました。



包み焼きピザ
バジル&チキン

照り焼きチキンを使用し、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。



包み焼きピザ
4種のチーズ&ベーコン

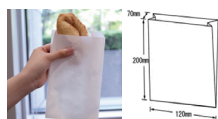
4種のチーズとシュルダールベーコンのコク深い味わいに仕上げました。

テイクアウトに
おすすめ!

ワンハンドで
食べられます!



テイクアウトに使える! 資材 selection



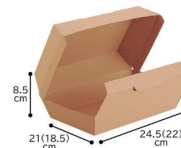
補助 ニュー耐油袋
G-小 500枚
商品コード
826637000



オープンパック A-20
ア－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



スーパーバック
角底袋 6号 未晒
500枚
商品コード
822834000

新製品チラシ一覧ページ
過去の新製品チラシは
こちらからご覧いただけます。



- ・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コーヒプロフェッショナル株式会社