

Frozen dough
Horai



クレムダマンドT

Crème d'amande T



マルコナ種のアーモンドブードルと
カスタードクリームを使用した
しっとりとしたコクのあるダイヤモンド生地です。



クレムダマンドT

誰でも手軽に

解凍して絞るだけで、簡単にご使用いただけます。タルト生地
に絞ったり、パイ生地に包餡し
たりと幅広くお使いになれます。

こだわりの味

“たまごのおいしさ”にこだわった
「こだわりたまごのカスタード」を
使用することで卵黄のコクと旨味
しっとり食感を実現しました。

こだわりの素材

アーモンドの女王と言われる
マルコナ種のアーモンドプード
ルを使用し、香ばしさや深い
コクを引き出しました。

※アーモンドプードル中の9%にマルコナ種を使用しています。

〈使用例〉

ダイヤモンドタルト

タルトのアパレイユとして



クロワッサン・ダイヤモンド

クロワッサンの上掛けとして



【製品写真】



- ◆ 荷姿
- ◆ 箱サイズ
- ◆ アレルギ-
- ◆ 賞味期限
- ◆ 取り扱いのご注意

1.0kg×6本 6.0kg/段ボール
縦×横×高さ=411×276×140(mm)
小麦・卵・乳成分・大豆・アーモンド
製造後150日(5ヶ月)

・製品中に夾雑物(黒色、茶褐色等)がありますが
アーモンド由来のものです。
・-18℃以下に保管して下さい。
・解凍後の生地は当日中にご使用ください。

Horai 株式会社ホーライ

〒381-0101 長野県長野市若穂綿内字東山1136-25
TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235

月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266
東京フード株式会社 TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474
アベニコレーション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635