

Horai



月 島

ベニエドーナツ

S-12-6

フランスの伝統的な揚げ菓子
〈ベニエ〉が手軽に扱える
冷凍生地になりました。
冷凍のまま揚げるだけの
簡単らくらくドーナツです。

～ご使用方法～



①冷凍のままフライヤー(180℃)に入れます。



②約1分30秒で裏返します。



③フライ開始から約3分で出来上がりです。

入れ目・荷姿：45g×60枚入り段ボール

取り扱いのご注意：-18℃以下に保管して下さい。

賞味期限：未開封360日

アレルギー物質（特定原材料等25品目）は『小麦』『卵』『乳』『大豆』です。

ベニエドーナツ

S-12-6

フランスの伝統的な揚げ菓子〈ベニエ〉
フルーツやチョコレート、アイスクリームを添えて
デザートメニューが広がります



フルーツコンフィチュールとの
コンビネーションメニュー



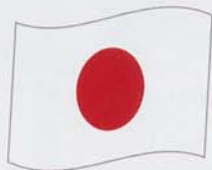
フルーツやホイップクリームを添えて
ミルフィーユ風に



クリームチーズや生チョコレートとともに



アイスクリームやソースをトッピングして 新しいデザートメニューが広がります



ベニエドーナツ

ベニエ (Beignet) とはフランス語で『揚げ物』という意味です。フランスで伝統的に食べられている揚げ菓子のことで、四角いドーナツといった感じです。現在では地方によって形や配合も様々、呼び名も微妙に異なります。

株式会社ホーライ

〒134-0101 長野県長野市若穂内字東山1136-25
TEL 026-282-1234(代)

 月島食品工業株式会社

本社・東京工場：〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9
営業部：TEL 03-3686-1221 FAX 03-3688-8266
ご注文は受渡課：TEL 03-3869-5111