

Les Tartes Passion

タルトパッション

チョコレートでコーティングしたタルト生地を使ってプチフルを作りました。

解凍後もサクサク感がしっかりと残ります。冷蔵庫で4時間*解凍するだけでお召し上がりいただけます。

[賞味期限: 冷凍15ヶ月]

入数: 72入(6×12)

6個ずつ
解凍可能!



断面図

カスタードクリーム

タルト

スライス
アーモンド
ピーチ

実物大



New Flavour

Peach Almond

11321070

ピーチアーモンド

サイズ: φ37 H22mm

重量: 13-15g

実物大



Lemon

11321020

レモン

サイズ: φ37 H12mm

重量: 12-14g

実物大



Chocolate Praline

11321050

チョコレートブラリネ

サイズ: φ37 H20mm

重量: 12-14g



世界中のホテルやレストランから選ばれる、
ラローズ ノワールのプチフル。

マカロンやミニエクレアなど、材料にこだわって
作られるプチフルも、ほぼすべての工程が手作
業で作られています。味にも見た目にもこだわ
った製品は、アフタヌーンティーやブッフエなど多
くの場面で活躍してくれます。

プチフルの
製造工程を
動画でチェック!



* 解凍時間は目安です。 * 全て手作業で作っているため、商品のサイズ、重量には若干の誤差が生じる場合がございます。
* 製造の都合上、30ケース以上ご注文の場合は3ヶ月前までにご相談ください。



原材料はもちろん、地域社会への還元まで。
ラローズ ノワールのサステナビリティ。

工場にソーラーパネルを設置したり、パッケ
ージを生分解性プラスチックに変更したりなど、
環境保護に積極的な活動を行っています。
カカオ農家とのフェアトレードや基金の設
立などで、地元の地域社会にも多く貢献。
あらゆる点で世界のシェフにご満足いた
だけるサポートを目指しています。

CSRへの
取り組みを
動画でチェック!

