

2つのフレーバーでリニューアルしました！

クレームブリュレミックス



Authentic Crème Brulée Mix from FRANCE

2種共に
フランス産
生クリーム&牛乳

70%以上
使用



バニラビーンズをたっぷり
使用した濃厚な本格派ブリュレ

クレームブリュレ

500g×10 パック入

Agrodoubs



NEW

焦がしキャラメルと甘さを引き立てる
微量の塩でコク深くしあげました

塩キャラメル風味 クレームブリュレ

500g×10 パック入



うれしい特徴

● 本格デザートが簡単・便利に素早くできる

解凍・加熱し、冷蔵庫で冷やすだけの簡単デザートミックスです。インスタントにできるのに、味は本格派。新鮮な生クリームと天然バニラをたっぷり使用しました。フランス本場の味を手軽に再現できます。

● 便利な 500g パック ゴミの少量化にも貢献

ポーションコントロールに便利な 500g パック。そのまま容器に注げるデザインです。パウチなので使用後はかさばらずコンパクトに捨てることができます。

● 設備や時間に合わせて選べる調理方法

解凍、加熱は電子レンジはもちろん、直火や湯煎、スチームオープン（80℃）も使用可能で厨房の設備に合わせたオペレーションが可能です。（いずれの場合も冷やし固めるための冷蔵庫が必要です。）



簡単！ 4ステップ

STEP 1



解凍・加熱

電子レンジの場合冷凍のまま約3分加熱。加熱後洋酒やフルーツ等を加えてもOK！

STEP 2



容器に注ぐ

袋からお好みの容器に注ぎます。その他タルト生地やパイ皿などにも流しこめます。

STEP 3



冷やし固める

冷蔵庫に入れ約2時間で固まります。

STEP 4



仕上げ

表面にキャラメリゼをすれば本格クレームブリュレのできあがり。

規格〈各種共通〉包装：500g×10 パック/カートン 賞味期間：〈クレームブリュレ〉18ヶ月 〈塩キャラメル風味クレームブリュレ〉12ヶ月
保存方法：-18℃以下にて保存してください。解凍後は48時間、開封後は24時間以内に使い切り、再冷凍はお避けください。

輸入元： トップトレーディング株式会社
<http://www.toptrading.co.jp>

大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20（清光ビル）
TEL: (06) 6567-6722 FAX: (06) 6567-6615
東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6（井門岩本町ビル）
TEL: (03) 5821-1180 FAX: (03) 5821-1197
札幌：〒060-0001 札幌市中央区北一条西16丁目1-27（北海道たばこ会館）
TEL: (011) 632-6780 FAX: (011) 632-6717