

コミヤン・ディン  
KOMIYAN-DIN®  
PAO TIME®

ピザシリーズ  
Pizza Series

# 生ピッツァ

PAT.

専門店仕様

コミヤンフーズだからできる「生」ピッツァシートの提案です。



■特長

練りあげた生地を、そのまま薄く延ばして、焼かずに凍らせた「生タイプ」のピッツァ生地です。限りなく手作りに近い専門店仕様です。

■調理方法

【A】トッピング

1. 必要枚数を取り出して下さい。
  2. 両面のセパレートシートを手早くはがし直ちに表裏打粉をしてトッピングを行って下さい。(作業台にも打ち粉して下さい)
- (注) 解凍後5分前後が焼き頃です。

【B】焼成

1. パーシ等ですくいあげオープンに入れる。
2. 250℃～350℃で約2～4分焼いて下さい。トッピングのない部分がふくらみ焦げ目がついたら出来上がりです。(電熱オープン使用の場合)

【C】取扱説明書をお読み下さい。

■調理上のご注意

350℃以上の高温釜ご使用の場合は焼成時間にご注意下さい。

■荷姿

φ27cm	30枚	30枚×2合(60枚入)
		30枚×4合(120枚入)
φ32cm	30枚	30枚×2合(60枚入)
		30枚×3合(90枚入)
(オプション) 受注生産		
φ37cm	30枚×2合	(60枚入)

■保存方法

冷凍(-18℃以下)

ザックザク食感の  
ザクリスピーピザ生地

薄さの中に歯ごたえのある  
ザックザク食感が特徴

Pizzaはやっぱり  
薄いクリスピーピザだよね!

受注生産にて、ご指定の配合や  
サイズなど「オリジナルピッツァ」  
にも対応します。

ピッツァを科学する心