品質にこだわるシェフの皆様のために

ラ ローズ ノワールのすべての製品には、パティシエである創業者ジェ ラール・デュボワのこだわりが詰まっています。厳選された材料を使 い、伝統的な製法で作られる製品は、シェフの皆様が求めるクオリティ を保ちながら日々の作業を効率化するために貢献します。







Artisan Bread PNF1#V TVyFI-N

良質の小麦粉を使い、手作業で分割・成形した焼成冷凍のプティパンです。常温で45分~1時間*ほど 解凍し、220~240℃のオーブンで蒸気を入れて、1分*ほど温め直すと美味しく召し上がれます。

[賞味期限:冷凍12ヶ月]



Rye Tabatiere ライタバチエール

> 重量:33g 入数:50入



Vaudois プチヴドワ

> 重量:33g 入数:50入



ミニブッシュ

重量:35g 入数:50入

ミニブッシュ・セーグル

重量:36g 入数:50入



重量:37a

入数:50入

* 解凍時間・温め時間は目安です。 ※ 製造上の理由により、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。 ※ 商品の規格、パッケージなどはメーカーの都合により予告無く変更される場合がございます。



社:〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 東京事業所:〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 福岡営業所:〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272 TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

2022.07

Gérard

Dubois