

クッキーが おいしくなる袋



魔法じゃないよ、「クッキーがおいしくなる袋」

クッキートレビアン®

クッキーはよく冷ましてから袋に入れることが一般的です。
クッキートレビアンは今までにない、焼成直後の暖かい内に入れて密閉することで、焼き上がりの強い芳香をクッキーに定着させる新技術のラッピング袋です。



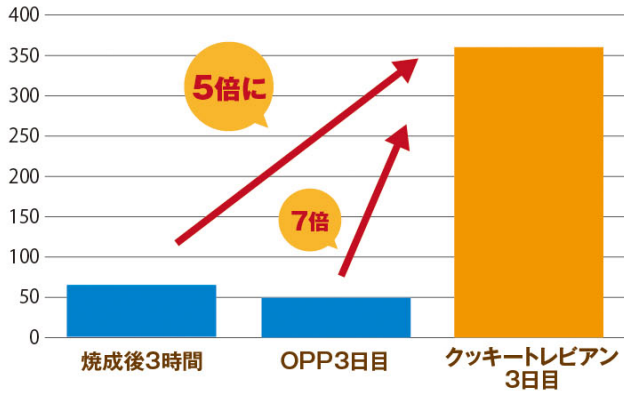
商品名(柄)	JAN	内容	外装サイズ	本体袋サイズ
ピンクドット	4582328831086	12枚、ビニールタイ、バター保存袋付	縦230×横140mm	縦180×横120mm
ブルーフラワー	4582328831093	20枚、ビニールタイ付	縦230×横135mm	縦180×横120mm
クリアホワイト	4582328831109	20枚、ビニールタイ付	縦230×横135mm	縦180×横120mm

ケース入数：36個入(2ケース72個より送料込、ケース単位アソート可)

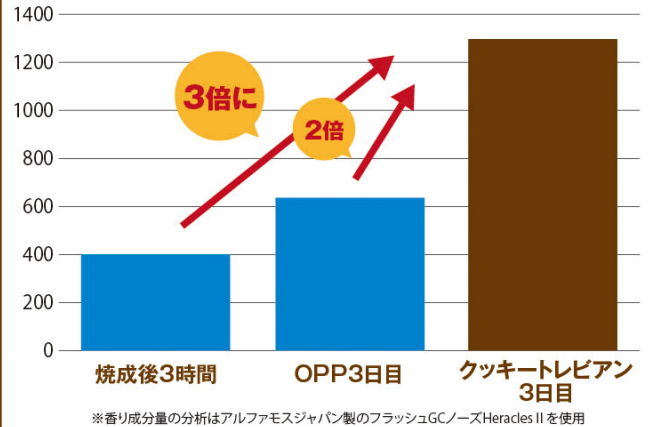


- クッキーの焼き上がり5分程度で袋に入れて密閉してください。
- 高級材料を使ったみたいに風味濃厚、いやそれよりおいしいかも！
- バターが5倍に、チョコレートの香りが3倍に！

バターの香り成分量比較



チョコレートの香り成分量比較



バリア性が高く保香力、酸化防止力に優れています。
水蒸気を吸収する新技術の袋です。

- 乾燥剤不要で菌が増えにくい。
殺菌剤などは使用しておりません。

試験検査成績	生菌数	大腸菌群
クッキートレビアン	300以下/g	陰性
バリアナイロン	46000/g	陰性

(保存1カ月菌検査。消費期限は保証対象外です)

ピンクドットには
「バター保存袋」
が付属!

バター香り成分の
高い保持能力。
袋なのでコンパクトに
冷蔵庫に収納できます。



モニターコメント

袋、効果凄かったです!

クッキーを温かいまま袋に入れる発想はパティシエにはない
ものです。新しい知識が得られてよかったです。

食べ比べると、うん違う!!全然違う!!噛めば噛むほど、バター
の風味がすごい。このクッキーは、こんなに美味しかった
んだー!と驚き。

わざわざ電話で美味しかったなんて言われたことなんてなかつ
たのに言われた!これは袋のおかげなんじゃない!?もうビックリ!!
フロランタンも入れてみた、いままでは時間がたつと湿気っ
て袋にベタッとひっつくけど、それも無し、すごいね~感動!

シナモン風味のクッキー、瓶は香りが飛んでます。でも、袋に
入れておいた分は、ちゃんとシナモンの香りがしています!な
んなら焼いた時より強くなってます。なぜなんですか〜!?!?

味は保存出来ても香りは保存できないのに、香りが届けられる
なんて素晴らしい。それに乾燥剤要らずとは恐れ入りました。

いつも焼いたクッキーをタッパーに乾燥シートと入れて保存
していますが、クッキートレビアンに入れて保存した物は開け
た瞬間からクッキーの香りが良くびっくりしました!

※インスタに情報アップします。#クッキーがおいしくなる袋 #クッキートレビアン