



自由な形でデザートにも劇的効果

カ ダ イ フ ネスト



天使の髪などと表現されるカダイフ。トルコ料理で伝統的に使われている細麺状の小麦粉生地です。主に揚げ物、焼き物用の衣に使用されます。

カダイフネストは 1 個約 7gの小分けパックです。小分けなのでムダがありません。ガレット状の形をそのまま活かし、トッピングしたり、添え物にしたり、またほぐして揚げ物、焼き物用の衣にも使えます。上の写真のようにデザートにお使いいただくと、初体験のお客様が多くワクワク感が高まります。自由な形で幅広くご利用ください。

商品名:カダイフ・ネスト Vn 産地/加工地:ベトナム 冷凍品

規格:直径約 6.5cm、高さ約 1.8cm 円柱形 1 個約 7g×10 個入りトレイ×18×2 合 360 個/甲

調理例:冷凍のままコンベクションオーブンで約 150℃約 20 分加熱。油調の場合は冷凍のまま約170℃で軽くキツネ色になるように揚げます。



コスパをとるなら 250gパック



商品名:カダイフ 250gパック 産地/加工地:ギリシャ 冷凍品

規格:250gパック×10×2 合 20 パック/甲



取り扱い説明動画案内はこちらから→ <https://youtu.be/AoQw19PihHQ>

※継続メニューにご利用の際は、安定供給のため事前に期間と数量のご予定を営業にご相談ください。