



パッション
バレンシアの情熱を5分で提供
パエリアコロッケ



米感アップで
リニューアル

早っ!

パエリアはスペインの代表的な料理のひとつです。歴史は古くフラメンコでも有名なバレンシア地方が発祥とされ、取っ手つきの大フライパンで米を野菜、魚介などと炊き込んだ伝統料理です。たいへん美味で手間と時間がかかるパエリアをイメージして、コロッケにしたのが本商品です。

このたび、米の食感を増し、よりパエリア感をアップさせてリニューアルしました。

冷凍のまま約5分の油調で出来上がります。一品メニューはもちろん、前菜、ピンチョス、付け合せなど幅広くご利用いただけます。

パエリアコロッケで「オーレ！」

商品名：パエリアコロッケ
産地：ベトナム 冷凍品
規格：1個約30g 20個入り/トレー×8×2合
320個入り/甲
調理例：冷凍のまま約170℃にて約4～5分油調してください(調理の温度、時間は目安です)。



※継続メニューにご利用の場合は、安定供給のため事前に期間とご希望数量を営業にご相談ください。