

# アントニオ フィーロ ペストリー

油脂分が少ないため、加熱するとふっくらと軽く仕上がります。  
バターや油を塗布し、焼成するだけで、パリパリの食感を楽しめます。  
お好みの材料を包んだり、挟んだり、または重ねたり、ご自由にご使用ください。



メーカーのホームページにレシピ集がありますので、ご参考ください。 <http://antonioufillo.com.au/fillo-pastry-sweet>

# Antoniou

## FILLO PASTRY

ANTONIO FILLO PASTRY is an original product of IKEDEN Co., Ltd.  
アントニオ フィーロ ペストリーは池伝株式会社のオリジナル商品です。

### Package



### Details

荷 姿 : 375g×12本 (18~21枚入り)

保存条件 : 冷凍保管 (-18℃以下)

原 産 国 : オーストラリア

原材料名 : 小麦粉、水、コーンスターチ、植物油、食塩、リン酸Ca

解凍方法 : 4時間以上かけて冷蔵庫で解凍してください。

※完全に解凍されていないと生地が脆くなり、  
割れや破れの原因となります。

加熱調理の有無 : 加熱しておりません。

加熱調理の必要性 : 加熱してご使用ください。

※1枚あたりのサイズ : 27cm×42cm

### Etymology

FILLOの語源はギリシャ語で  
“木の葉” という意味を持ちます。  
希望の数を積層することで、  
よりパリッとした食感が際立ちます。

### Creativity

アイディア次第で広がる創造性。  
お好みの材料を包んだり、挟んだり、重ねたり、  
いつものお菓子にアクセントを加えてくれます。

### Workability

1枚1枚がはがしやすく作業性が良い。  
また破れが少なく、ロスなくご使用できます。

洋菓子材料の総合商社

池伝株式会社  
<http://www.ikeden.com>

札幌支店 〒002-8081 札幌市北区百合が原 7-2-1  
仙台支店 〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 1-6-33  
新潟支店 〒950-0863 新潟市東区御新町 2-848-15  
埼玉支店 〒331-0812 さいたま市北区宮原町 2-54-7  
東京支店 〒143-8511 東京都大田区平和島 5-5-13

TEL. 011-772-9888  
TEL. 022-352-5237  
TEL. 025-275-5136  
TEL. 048-654-1420  
TEL. 03-3767-0141

名古屋支店 〒455-0077 名古屋港区小割通 3-22-1  
大阪支店 〒561-0856 大阪府豊中市穂積 2-15-1  
福岡支店 〒811-1311 福岡市南区横手 4-25-1  
熊本出張所 〒862-0913 熊本市東区尾ノ上 4-11-47  
本 社 〒105-0004 東京都港区新橋 2-12-5

TEL. 052-363-3001  
TEL. 06-4866-2151  
TEL. 092-574-1585  
TEL. 096-285-4202  
TEL. 03-3503-0531