

HEINZ

ESTD 1869



ベシヤメルソース&エメンタルチーズが
スライスしたポテトをコーティング。
焼くだけで簡単ポテトグラタン。

グラタン ドフィノア



Gratin Dauphinois

お皿に並べて
焼くだけの
カンタン調理

必要分だけ
調理できる
バラ凍結

グラタンにも
付け合わせにも
応用自在



ハインツ グラタン ドフィノアの
詳しい情報はこちら

並べて焼くだけ、 ポテトグラタンが すぐできる！

ポテトひとつずつにソースをコーティング。
だから調理は並べて焼くだけ。
とろ〜りベシャメルソースが溶けだして、
チーズの焦げ目もほどよいポテトグラタンです。



ベーシックな
ポテトグラタンを
使いやすく
バラ凍結。



* 必要分だけ調理可能

* ひとつずつソースをコーティング

* 表面を覆ったチーズが溶けてほどよい焼き色に！



グラタン・ドフィニアは
フランス・ドフィーネ地方の
代表的な郷土料理です。

ドフィーネ地方：フランスの南東部リヨンに隣接する村。
比較的温暖でチーズ作りが盛んな地域です。



あらびきミートを
ひいて、簡単アレンジ

肉・魚料理の
付け合わせに



ワインとの
相性もバッチリ！

オーブンで焼くだけ！手間いらずの簡単調理。



①冷凍のままご使用ください。



②必要な分だけ耐熱皿に並べます。



③200℃のオーブンで約10分。



商品名	商品コード	形態/内容量	賞味期間	JANコード
グラタン・ドフィニア	29614	冷凍/1,500g x 6	18ヵ月	4902521 396654

