



Pearl Sugar Waffles

PREMIUM WAFFLES
— BAKED IN BELGIUM —

- Famous Avieta recipe
- High quality ingredients
- Yeast raised dough with caramelized pearl sugar
- Light waffle, crispy outside and fluffy inside

- 有名なAvietaのレシピ
- 質の良い 原材料
- 酵母で育てた生地にキャラメリゼしたパールシュガーを添えて
- 外はサクサク、中はふわふわな軽いワッフル

- 유명한 Avieta 레시피
- 고품질 성분
- 효모 발효 도우와 카라멜화 펄 슈가
- 가벼운 와플, 겉은 바삭하며 속은 촉촉



KEEP FROZEN
凍らせておく
냉동 보관



ROOM TEMPERATURE
常温
실온



200°C
± 2 TO 4 MIN.
200°C
± 2~4分
200°C
± 2~4분



± 2 MIN.
± 2分
± 2분



± 30 SEC.
± 30秒
± 30초



90°C
± 1 MIN.
90°C
± 1分
90°C
± 1분

Rue de Villers 36 ✓ 4520 Vinalmont ✓ Belgium
+32 85 61 17 73 ✓ info@avieta.com

— www.avieta.com —



No coloring,
no preservatives,
GMO free

無着色、防腐剤不
使用、遺伝子組み
換え食品ではない

색소, 보존료,
GMO 무첨가



INGREDIENTS

No coloring,
no preservatives,
GMO free.

Wheat flour (**gluten**), sugar, fat,
(butter and/or vegetable fat),
water, whole **eggs**, yeast, **soya**
flour, salt, flavour.

SUGGESTIONS

Enjoy warm or at room
temperature for breakfast,
lunch, dinner, as a grab&go,
or as dessert with or without
topping. Sprinkle with icing
sugar or top with fruits coulis,
with chocolate sauce,
ice-cream, whipped cream
or fruit salad.

AVAILABLE RECIPES

- With butter
- Maple syrup
- Cinnamon
- Belgian chocolat chips

WEIGHT

From 35g to 120g

PACKAGING

RETAIL

Per client request

FOOD SERVICE

Single wrapped or bulk:
per client request

CASH & CARRY

Display: 10x90g, 20x90g,
18x55g, 16x70g

STORAGE

Ambient: 8 - 10 weeks
- 18°C: 18 months

**Do not freeze again when
defrosted.**

原材料

無着色、防腐剤不使用、遺伝子組
み換え食品ではない。

小麦粉(グルテン)、砂糖、脂肪、
(バターおよび/または植物性
肪)、水、全卵、酵母大豆粉、塩、
香料

提案

朝食、ランチ、ディナー、軽食、デ
ザートとして、トッピングの有無
に関わらず、温かくても常温でも
お楽しみいただけます。チョコレ
ートソース、アイスクリーム、ホイ
ップクリーム、フルーツサラダな
どを添えて、アイシングシュガー
やフルーツのクーリの上にかかけ
ます。

利用可能なレシピ

- バター付き
- メープルシロップ
- シナモン
- ベルギー産チョコチップ

内容量

35~120g

パッケージ

リテール

お客様のご要望に応じて

フードサービス

シングルラッピングまたはバル
ク:お客様のご要望に応じて

キャッシュ&キャリアー

表示: 10x90g, 20x90g,
18x55g, 16x70g

ストレージ

常温保存可能: 8~10週間
-18°C: 18ヶ月

**解凍後は再度凍結させないでく
ださい。**

성분

색소, 보존료, GMO 무첨가

통밀 가루(글루텐), 설탕, 지방(버퍼
및/또는 식물성 지방), 물, 전란,
효모, 콩가루, 소금, 향미료.

제안 사항

아침, 점심, 저녁, 이동 시
또는 디저트로 토핑 포함 또는
미포함으로 미지근한 온도나
실온으로 즐기세요. 아이싱 슈가나
과일 쿨리스를 뿌리고 초콜릿 소스,
아이스크림, 휘핑 크림이나 과일
샐러드를 올려 드세요.

활용 가능한 레시피

- 버터
- 메이플 시럽
- 시나몬
- 벨기에 초콜릿칩

중량

35g-120g

포장

소매

고객 요청 시

식품 서비스

단일 포장 또는 벌크: 고객 요청 시

무배달현금판매

디스플레이: 10x90g, 20x90g,
18x55g, 16x70g

보관

실온: 8-10주
- 18°C: 18개월

해동 후 다시 냉동하지 마십시오.