

TRADITIONAL

ボロネーゼ



個食
使い切りタイプ

冷凍ストック問題
解消

じっくり煮込んだ
お肉と
香味野菜のコク

マ・マ- THE PRO TRADITIONAL ボロネーゼ

ドリア、オムライスなど
アレンジにもおすすめ!



パスタのおいしさを、すべての人へ

マ・マ-
THE PRO

TRADITIONAL

じっくり旨みを引きだした、伝統の味わい。

マ・マ- THE PRO TRADITIONAL シリーズ

くせのない優しい味。
いろいろな料理に合い、
アレンジも簡単。

十分に調理されているので、
手間をかけずに
本格料理ができあがります。

確かな品質をリーズナブルに!
お店の人気メニューを
バックアップします。

常温ソースのメリット ・ 冷凍庫に入れなくて良いので保存場所を選ばない ・ 調理の手間が省ける



マ・マ- THE PRO TRADITIONAL ポロネーゼ

挽き肉と香味野菜をしっかりと炒めて旨みを引き出し、じっくり煮込んで仕上げたこだわりのコク深さです。

個食使い切りタイプ

レトルトパウチタイプ



マ・マ- THE PRO TRADITIONAL ミートソース1kg

良質の粗挽き肉と香味野菜を炒め、完熟トマトとともにじっくりと煮込んだ風味豊かなミートソースです。

ビーフエキス粒状植物性たん白不使用

商品名	荷姿	個包装 (mm)	段ボール (mm)	ケースサイズ (mm)	ケース重量	JANコード	ITFコード	マークコード	賞味期間
マ・マ- THE PRO TRADITIONAL ポロネーゼ	(140g×12)×4	160×125×13	182×393×283	-	8.2kg	4902110331752	14902110331759	331750	19ヶ月
マ・マ- THE PRO TRADITIONAL ミートソース1kg	1kg×6	350×230×25	130×365×240	(130×2)×365×240	12.8kg	4902110395563	34902110395564	395560	19ヶ月

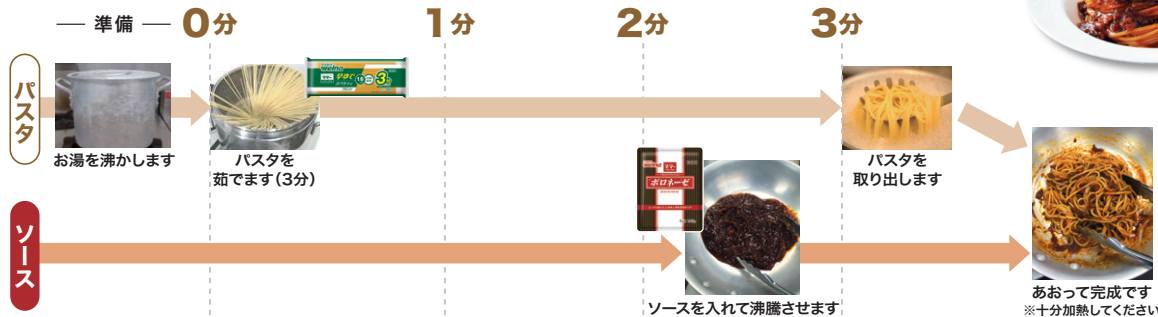
もっと簡単に! 日清製粉ウェルナからの新提案!



×



「マ・マ- THE PRO TRADITIONAL」と「マ・マ- THE PRO 早ゆでスパゲティ プロント 1.6mm」でゆでたてパスタメニューが約**3分**で完成!



※写真は全て調理例です。

株式会社 日清製粉ウェルナ

業務用営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12
 東日本支店 東部営業所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12
 西日本支店 中部営業所 〒461-0008 愛知県名古屋市中区武平町5-1 名古屋栄ビル
 西日本支店 西部営業所 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー
 西日本支店 九州営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル

TEL (03)5641-8115
 TEL (03)5641-8115
 TEL (052)972-8970
 TEL (06)6350-6005
 TEL (092)472-4881

ホームページアドレス
<https://pro.nisshin-seifun-welna.com>

