

## 新商品 パナナピューレ

日本に輸入される果物で一番多く消費されているのがバナナ。日本人にはとても身近なバナナは、実はインドが生産量No.1で、全世界の生産量の約24%を占めています。

インド産の厳選されたキャベンディッシュ種のバナナを使用し、ピューレに加工しました。



中身



使用例

原 材 料 名	バナナ、酸化防止剤
荷 姿	20kg アセブテックパック/カートン
原 産 国 名	インド
糖 度	20%以上
賞 味 期 限	2年
保 存 方 法	冷蔵

収穫されたバナナはすぐにフルーツ加工工場に輸送され、加工されます。選り抜かれた高品質のバナナは熟成室にて熟度を調整、洗浄後、手作業にて皮むきを行ない、ピューレに加工しています。

高温短時間殺菌で無菌充填を行なう事により、フレッシュな風味をそのまま残した製品に仕上がっています。

### キャベンディッシュ種

日本では生鮮用で一般的に販売されている、とてもポピュラーな品種。

生食用で主に消費されており、滑らかな口当たりと、程よい甘みを持つのが特長です。

## 新商品 フランボワーズピューレ 1kg・マンゴーピューレ 1kg

厳選された原料を弊社国内工場の株式会社京まろんにて加工しました。

### ○ フランボワーズピューレ 1kg

厳選品種をブレンドし、味・色・風味を整えました。加熱処理を最小限に抑えていますので、果実の風味が抜群です。



中身



1kg袋



使用例

原 材 料	ラズベリー(セルビア)、砂糖
荷 姿	1kg×6袋×2合
糖 度	19±2%
賞 味 期 限	3年
保 存 方 法	冷凍(-18℃以下)

### ○ マンゴーピューレ 1kg

風味抜群のインド産アルフォンソマンゴーを原料に、使用し易い1kg包装の加糖ピューレにしました。鮮やかな色合いが製品の品質を高めます。



中身



1kg袋



使用例

原 材 料	マンゴー(インド)、砂糖
荷 姿	1kg×6袋×2合
糖 度	21±2%
賞 味 期 限	3年
保 存 方 法	冷凍(-18℃以下)