

ブルーベリーシロップ漬け

名作『赤毛のアン』の舞台となったカナダ東部の島、プリンスエドワード島産のブルーベリーを使用。濃厚なワイルド種の冷凍ブルーベリーをシロップ漬けにしました。

ゼリーを始めとしたデザートや、タルトやマフィン等の製菓・製パン用、飲料用としてもご利用いただけます。



500g袋



プリンス・エドワード島 農園風景



ブルーベリー
ブレッド

原 材 料	ブルーベリー、 果糖ぶどう糖液糖
内 容 量	6kg(500g×12袋)
固 形 量	190g/袋
賞 味 期 限	1年
保 存 方 法	冷暗所
糖 度	20±2%

● クランベリーシロップ漬け



500g袋



原 材 料	クランベリー、砂糖、濃縮クランベリー果汁/ pH調整剤、乳酸Ca
内 容 量	6kg(500g×12袋)
固 形 量	250g/袋
賞 味 期 限	1年
保 存 方 法	冷暗所
糖 度	35±2%

●ブルーベリーシロップ漬け、クランベリーシロップ漬けのリーフレット、サンプルをご用意しておりますので、営業担当者までご連絡ください。