

Granbell
Purees

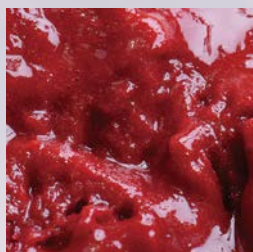
Fruits



荷 姿 : 1kg×6 原産国 : フランス
保管方法 : 冷凍-18℃以下

製造地のフランスを始めとして、世界各地からこだわりの原材料を調達して製造するフルーツピューレ。
蓄積されたノウハウと最適の品種・配合で作られる本シリーズは旬のフルーツ本来の色・味・香りを一年を通じてお届けします。
ムース、ゼリー、アイス、ドリンクなど様々な用途でお役立ていただけます。

フランボワーズ



Brix : 20±2.5
pH : 3±0.3

原材料: 木いちご、砂糖

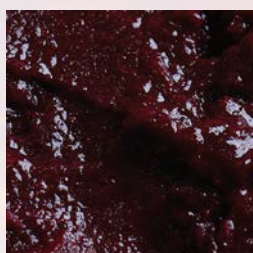
バナナ



Brix : 28±3.0
pH : 4.3±0.3

原材料: バナナ、砂糖 / pH 調整剤、酸化防止剤 (V.C)

カシス



Brix : 22±3.0
pH : 2.9±0.3

原材料: 黒すぐり、砂糖

ココナッツ



Brix : 21±3.0
pH : 5.9±0.3

原材料: ココナッツ、砂糖

フリーズ



Brix : 17±2.5
pH : 3.3±0.3

原材料: いちご、砂糖

ライチ



Brix : 23±3.0
pH : 4.4±0.3

原材料: ライチ、砂糖

マンゴー



Brix : 23±3.0
pH : 3.8±0.3

原材料: マンゴー、砂糖

アプリコット



Brix : 19.5±2.5
pH : 3.4±0.3

原材料: あんず、砂糖 / 酸化防止剤 (V.C)、pH 調整剤

パッションフルーツ



Brix : 22±3.0
pH : 2.9±0.3

原材料: パッションフルーツ、砂糖

ペッシェ



Brix : 19±3.0
pH : 3.7±0.3

原材料: 桃、砂糖 / 酸化防止剤 (V.C)

