# DGF ソフトドライフルーツ

*Soft Dried Fruits*

## 製造工程 process

*step 01* ：乾燥

*step 02* ：少量の水分を加えて攪拌(＝飽和再水和)

*step 03* ：室内でゆっくり寝かせる

## 商品特徴 quality

フルーツのいいところをそのままに、自然な糖分と風味を凝縮。
なめらかな口当たり、きれいな発色。

## ソフトドライフィグ

*Soft Dried Figs*

**産地** ▶ トルコで完熟してから摘み取られたフルーツを使用。薄い外皮と柔らかな果肉が特徴です。

**製法** ▶ 環境に配慮した独自製法で乾燥させてから再水和化させることにより、フルーツそのものの甘さと栄養分を逃しません。ロット・エ・ガロンヌ(フランス、アキテーヌ地方)の中心部に根付いたソフトドライフルーツ加工のユニークな製法。

**特徴** ▶ 見た目は新鮮なフルーツそのもの。料理に独創的なタッチを加えます。その官能的な風味は、きっとご満足いただけるはずで、スイーツから料理にまで、いろいろな組み合わせに適しています。

荷　　姿：500g袋 x 25
商品コード：01501016
賞味期限：製造から18ヶ月

水分含量：40%
Brix：52.13

## ソフトドライプリュノーダジャン種抜き

*Soft Dried Pitted Agen Prunes*

**産地** ▶ 厳選されたフランス産プリュンヌ・ダント種

**製法** ▶ 環境に配慮した独自製法で乾燥させてからサイズを選別し、独自製法で再加水することで、フルーツそのものの甘さと栄養分を逃しません。

**特徴** ▶ とろけるようなキャラメル色の果肉が、お菓子や料理に甘みと酸味を加えます。食物繊維が豊富で、鉄分とビタミンEの宝庫です。その他、ビタミンB1を含む多くの微量元素とビタミンを含んでいます。砂糖は一切加えていません。

IGP

「地理的保護表示」の認定を受けています。
フランス南西部で栽培されたアント種のプラムをアジャン地方で製造したプリュノーに限定されています。

荷　　姿：500g袋 x 25
商品コード：01501017
賞味期限：製造から24ヶ月

水分含量：35%
Brix：50

arcane 株式会社アルカン 製菓材営業部
https://www.arcane.co.jp/
東京　〒103-0014　東京都中央区日本橋蛎殻町1-5-6　盛田ビルディング
大阪　〒530-0034　大阪府大阪市北区錦町4-82
福岡　〒816-0872　福岡県春日市桜ケ丘1-23-2

Instagram
会社アルカン_製菓 Instagram
@arcane_pastry

TEL（03）3664-5290　FAX（050）3156-3094
TEL（06）6242-7502　FAX（050）3156-3096
TEL（092）574-2270　FAX（050）3156-3096

202402