



アプリコットカーネルペースト

ドイツLEMKE社より直輸入のアプリコットカーネルペースト。
アプリコットの種の仁に砂糖を加えて滑らかなペーストになるまで練り上げた製品です。
アーモンドを使用したローマジパンと並んでドイツでは良く使われており、通常のローマジパンよりもビターアーモンド風味が強く、焼き菓子にも強いインパクトを与えます。



原材料

杏仁、砂糖、転化糖、でんぷん、アルコール、ソルビン酸カリウム

荷姿

1kg × 10袋 / ケース

保存方法

温度20℃以下、湿度70%以下の臭いのない冷暗所にて保管下さい。開封後は速やかにご使用ください。

賞味期限

製造日より9ヶ月

LEMKE社

Georg LEMKE & CO.,Ltdは、1902年創業の業務用マジパンメーカーです。



ドイツのマジパン工場です。初めてISO9001(品質マネジメント)を取得。その後もISO14000(環境)やISO16000(エネルギー)、HACCP、IFSなどを取得しています。風味にこだわり、石製ローラーの使用や密閉混合を行っています。

アプリコットカーネルペースト

パージパンと呼ばれることもあります。パージパンは桃のラテン語である“persicus”とマジパン“marzipan”から作られた造語です。

マジパンと似ていますが、アーモンドの代わりにアプリコットの種の仁が使用されています。元々は、高価なマジパンの代替品として開発されましたが、現在ではそのコストメリットはあまりありません。

しかしながら、アプリコットカーネルペーストが持つ、マジパンでは得られない特有のビターアーモンド風味を求めて、ドイツをはじめとしたヨーロッパを

中心に、人気の高い商品です。国内ではまだ珍しいアイテムですが、シュトーレンやドミノシュタインなど幅広く使用されます。

