

シュトレンパウダー



商品名 STOLLENGEWURZ (シュトレンゲヴルツ)
メーカー Schreiber Essenzen AG. (ドイツ)
品目 スパイス (香辛料)
用途 シュトレン生地への香り付け (0.3・0.5%添加)

成分組成

粉砂糖

乾燥ナツメグ粉末 (インドネシア産)

カルダモン粉末 (グアテマラ産)

ナツメグメース粉 (ナツメグナッツの中皮の粉)

澱粉 (粘度調整目的の為、ごく少量)

シュトレンとは?

ドイツのクリスマスには必ず食される ⇒
シュトレン。

「むつきに包まれた赤ん坊」をイメージして
作られたという説や、フランスのピッシュド
ノエルと同じく「薪」をイメージしているとの説
など、由来はいくつかありますが、いずれに
せよキリスト教に密接な関係があるとされています。

ドイツでは11月からシュトレンが焼始められ、12月1日にはパン屋や菓子屋の
店頭に並び、クリスマスシーズンの到来を告げます。焼たてをすぐに食べきるものでは
なく、日がたつにつれ、ラム酒やフルーツの香りが馴染み、味わいが深くなります。
クリスマスの日までこれを薄くスライスして少しずつ食べるという習慣があるそうです。



株式会社前田商店

大阪府中央区瓦屋町1-4-5 TEL (06) 6762-1991 FAX (06) 6762-6780

株式会社前田商店 東京営業所

東京都目黒区五本木2-26-1 TEL (03) 5721-0709 FAX (03) 5721-0719