



APTUNION ORANGE

フランス産オレンジ製品のご紹介

フルーツの生産が盛んなフランス南部にある APTUNION 社が、昔ながらのママンスタイルで作るオレンジの糖蜜漬け製品をご提案致します！

オレンジに合う砂糖を用いて、シロップの糖度を少しずつあげながら丁寧に漬けています。

風味・色味・食感を最大限に活かした、高品質で美味しいオレンジの糖蜜漬けです。

オランジェット、焼き菓子等、様々な用途にご使用いただけます。

【オレンジスライス】

オレンジスライスの糖蜜漬けです。



【オレンジピールキューブ】

オレンジの果皮の糖蜜漬け
キューブタイプです。



【オレンジピールスティック】

オレンジの果皮の糖蜜漬けです。



J.MAEDA
eco.ma

株式会社 前田商店

APTUNION INDUSTRIE COMPANY



APTUNION 社は、チェリーを中心としたフルーツの生産が盛んな南フランスに位置する フランス プロバンス = アルプ = コート・ダジュール地域圏「アプト」にて、1962 年に設立された会社です。3つの工場を有し、チェリーやその他様々なフルーツの糖蜜漬け、フルーツピース、フルーツペーストなどを加工・生産しています。特に「アマレナチェリー」などの糖蜜漬けチェリーはヨーロッパでも最大規模の生産量を誇り、高い評価を得ています。

前田商店では、日本でもなじみのある「オレンジの糖蜜漬け製品」を直輸入しております。余計なものは使わず、ゆっくりと糖度をあげながら、時間をかけて漬けています。香料や添加物も使用していないため、オレンジ本来の風味を楽しめます。日本人の味覚にも合うぎゅっと濃縮されたオレンジの美味しさを、ぜひお試しくださいませ。



【 オレンジスライス 】

オレンジスライスを贅沢に使用し、糖蜜漬けにしています。
※自然の素材のため、若干サイズに個体差がございます。



名称	オレンジの糖蜜漬け (スライス)
原材料名	オレンジ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖 (小麦を含む)
内容量 (入数)	1kg / プラスチックケース ・ 16箱 / カートン
サイズ	直径:55~70mm 厚さ: 5~7mm kgあたり枚数:43~57枚
賞味期限	製造より18ヶ月
原産国	フランス (原料オレンジ原産国:イタリア・スペイン)
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保管
その他	Brix.:76~80° pH.:3.8~4.4



【 オレンジピールスティック 】

オレンジの果皮をスティック状に糖蜜漬けにしています。
※中にはサイズが少し不揃いのものもございます。



名称	オレンジ果皮の糖蜜漬け (スティック)
原材料名	オレンジピール、砂糖、ぶどう糖果糖液糖 (小麦を含む)
内容量 (入数)	1kg / プラスチックケース ・ 12箱 / カートン
サイズ	長さ:70±20mm 幅:5~7mm 厚さ:4~5mm
賞味期限	製造より18ヶ月
原産国	フランス (原料オレンジ原産国:スペイン)
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保管
その他	Brix.:76~80° pH.:3.8~4.4



【 オレンジピールキューブ 】

糖蜜漬けのオレンジ果皮をキューブ状にカットしています。
※自然の素材のため、若干サイズに個体差がございます。



名称	オレンジの糖蜜漬け (キューブ)
原材料名	オレンジピール、ぶどう糖果糖液糖 (小麦を含む) / クエン酸
内容量 (入数)	1kg / プラスチックケース ・ 12箱 / カートン
サイズ	約6mm角
賞味期限	製造より18ヶ月
原産国	フランス (原料オレンジ原産国:スペイン、イタリア他)
保存方法	直射日光を避け、涼しい場所で保管
その他	Brix.:73~80° pH.:3.2~5.0



CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J. MAEDA & CO., LTD.

株式会社 前田商店

■ 本 社 : 大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

■ 東京支店 : 東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階

■ 札幌 OFFICE : 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102

TEL : 06-6762-1991 FAX : 06-6762-6780

TEL : 03-6429-4050 FAX : 03-6429-4051

TEL : 090-6321-3476 FAX : 011-588-6410

HP



Instagram

