

Italia Sicilia Palma Girgenti Almond

Sicilia

Palma Girgenti

他国産に比べて甘みや香りが強く、加工しても風味が損なわれないのが特長のシチリア産アーモンド。シチリアは上質なアーモンドの生産で知られています。夏の強烈な日差しと乾燥した空気、秋から冬にかけての一定の降雨量に加え、水はけのいい石灰岩質の土地は、濃厚な味と香りを与えてくれます。

ヨーロッパの中でも、シチリアはアーモンドの名産地であり、栽培にも長い歴史があります。シチリアで古くから栽培され人気の品種”パルマギルジェンティ種”。アーモンドは通常、桃の木に接ぎ木されたものから収穫をしますが、シチリアでは2つのアーモンドの木を接ぎ木したもののから収穫。そのため、アーモンドが本来持つ味や香りが多種に比べて濃厚なのが特長で、形が平たく、油分が多めで甘みもあるので、プードル(パウダー)などに加工しても味や風味を損なうことはありません。



製造者名: Antonino Affronti S.R.L.(S.S.121 Km 246+346, 90036 MISILMERI Palermo, Italy) / 原産国: イタリア	
使用原材料: アーモンド 100% ※添加物、着色料、遺伝子組み換えなし	
アレルギー物質: 特定原材料 (7 品目) ・特定原材料に準ずるもの (21 品目) アーモンド	
製品規格: 2.5 kg 入りビニール真空パック x 4 入りカートン (10kg)	
衛生規格 (メーカー規格)	一般生菌数: <100,000 cfu/g
カビ: <1000 cfu/g	腸内細菌: <100 cfu/g
酵母: <1000 cfu/g	サルモネラ菌: 25 g 中陰性
大腸菌: 陰性	黄色ブドウ球菌: 陰性
大腸菌群: <100 cfu/g	リステリア菌: 25 g 中陰性
製造工程: アーモンド収穫→サイロ→ボイラー加熱(90℃にて3分)→野水槽にて冷却→乾燥 (50℃にてローリングしながら120分間) →選別機にて色選別→移動式ベルト上で目視しながら手作業で選別・異物除去→真空パッカー金属探知機 (FE 1.50mm, Non-Fe 2.00mm, Steel 2.38mm) →カートン包装	
保管方法: 乾燥した冷暗所 (温度 最速 5℃、12℃まで。湿度 60%まで) にて保管 (直射日光厳禁。開封後密封)	

