

Hazelnuts

Italia Sicilia

ギリシャ神話の頃から、ヨーロッパで親しまれるヘーゼルナッツ。古くから食用、薬用として使用されており、ギリシャ神話などにも数多く登場するヘーゼルナッツ。他のナッツに比べて風味が強く、独特の甘みと香りが特長です。焼菓子やチョコレートの材料、アイスクリームの風味付けなど、幅広い用途にも使われ親しまれているナッツの一つですが、焙煎してそのまま食べると、栄養価高く、健康にもよい、何より焼き立ての魅力は他に代えがたい価値。日本での流通はトルコ産がほとんどの中、弊社ではシチリアのヘーゼルナッツを採用。神話の頃から食されていた禁断の美、是非トライしてください。



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：ヘーゼルナッツ 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）無し			
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	ヘーゼルナッツ成分表（ホール状100gあたり）	
カビ：<1000 cfu/g	腸内細菌：<100 cfu/g	炭水化物 16.1g	ナトリウム 0.0mg（食塩相当量 0g）
酵母：<1000 cfu/g	サルモネラ菌：25g 中陰性	たんぱく質 13.8g	カリウム 466mg
大腸菌：陰性	黄色ブドウ球菌：陰性	脂質 64.1g	エネルギー 665kcal
大腸菌群：<100 cfu/g	リステリア菌：25g 中陰性	※検査値はアフロンティ社の自主検査によるもので、諸条件により異なることがあります。	
製造工程：ヘーゼルナッツ収穫→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→真空パック→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 最適 5°C、12°Cまで。湿度 60%まで。）にて保管（直射日光厳禁。開封後密封）			

