

SPAIN MARCONA ALMONDS

MARCONA

アーモンドの女王と呼ばれる、世界的にも希少で、その絶滅が危惧されるため、価値が高い、マルコナ種。

丸くて、甘い香りが漂う、気品の高い味わい。産地であるスペイン、近隣のドイツ、フランスのパティシエや料理人が高級食材として重宝するため、日本にはあまり入ってこない、市場では最も高額な相場取引される最高級のアーモンドです。



微生物規格／検査項目			標準栄養成分分析値	
項目	規格値	試験方法	項目	100g当り
一般細菌数	1,900/g (実測値)	食品衛生検査指針	エネルギー値	565 Kcal
大腸菌	陰性 (実測値)	食品衛生検査指針	たんぱく質	23.83 g
黄色ブドウ球菌	陰性 (実測値)	食品衛生検査指針	脂質	46.67 g
【製造工程】			水分	5.73 g
原料搬入 → 検品 → 保管 → 異物除去(カラー選別) → 選別(割れ) →			炭水化物	4.52 g
異物除去(目視) → 金属探知機 → 梱包 → 保管 → 出荷			ナトリウム	2.2 mg
※金属探知機テストピース感度 (Fe:1.2mm、NonFe: 2mm、Sus: 2.5mm)			食塩相当量	0 g
※衛生規格値及び成分分析値は諸条件により異なります。			灰分	3.05 g
※保存状態 冷暗所 (5°C~12°C)				