フランス製 フルーツピューレ

完熟フルーツの美味しさをそのままに

GAMME PROFESSIONNELLE
LÉONCE BLANC
LES FRUITS DU SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1892

※フランス ローヌ渓谷にあるキャラマンフリュイ社の所有する農園

LES PUREÉS DE FRUITS SURGELÉES　LES PUREÉS DE FRUITS SURGELÉES　LES PUREÉS DE FRUITS SURGELÉES

完熟フルーツ使用

レオンスブランのピューレはとても濃厚。高品質フルーツの産地、フランス・ローヌ渓谷に工場を構え、原料となるフルーツは完熟を待ってから加工し冷凍しているため、未熟のフルーツは使っていません。

最適にアレンジされた糖度

レオンスブランのピューレの糖度は、フルーツそのものの鮮やかな色、もぎたての風味と甘みを最大限に引き出すためアレンジされています。またそれは120年以上の歴史を持つメーカーだからこそできる技術なのです。

着色料、香料、安定剤は不使用

フルーツ本来の色、香り、舌触りをお届けできるよう着色料や香料、増粘安定剤等の添加物は一切使用しておりません。
※一部、酸化しやすいフルーツについてはアスコルビン酸（ビタミンC）を使用しています

EÉS DE FRUITS SURGELÉES　LES PUREÉS DE FRUITS SURGELÉES　LES PUREÉS DE FRUITS SURGE

ポワールウィリアム★※

ホワイトピーチ★※

マンゴー

パッションフルーツ

フレーズ★

フランボワーズ★

カシス★

内容量：1 kg　賞味期間：製造日より2年
保存・ご利用方法：－18℃以下で保存してください。解凍後は冷蔵庫に保存し、48時間以内にご使用ください。
※アスコルビン酸（ビタミンC）を添加しています。　★低温加熱殺菌処理をしています。
・一般生菌数（フランボワーズ、フレーズ、カシス）：10,000 cfu/g 以下　・一般生菌数（その他のフルーツ）：5,000 cfu/g 以下

トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.
https://toptrading.co.jp

●大阪：〒556-0021　大阪市浪速区幸町2丁目2-20（清光ビル）
TEL：06-6567-6722（代）　FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032　東京都千代田区岩本町3丁目3-6
（井門岩本町ビル）
TEL：03-5821-1180（代）　FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832　札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
TEL：011-669-7330　FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008　福岡市博多区東光2丁目2-22
（第一ヒラノビル）
TEL：092-432-2050　FAX：092-432-2051

335-2207-03