

# アンベール・ジャパンの最新ニュース (春夏2016)



マロン新商品

NEW

## マロンクリームチューブ80g/ 小瓶120g/ 大瓶350g【小売り用】

アンベール社のマロンクリームは、最高品質の天然バニラとの絶妙な配合にて独自の味に仕上げています。きめが細かく滑らかな質感は、プロ仕様としてまたご家庭用としても最適です。そのままヨーグルト、チーズ、アイスクリームなどさまざまなデザート類、さらにパンケーキとの相性がとても良いです。栗の愛好家には堪らない一品です。この洗練された味とクリーミーな質感にきつとご満足いただけると思います。

■規格 チューブ80g×36/ケース

■規格 小瓶120g×24/ケース

■規格 大瓶350g×12/ケース

注)通常在庫ではない受注生産による商品となります。ご注意ください。



冷凍フィグピューレ【4月下旬～】

NEW

イチジクは暖かい気候と豊富な太陽に恵まれた地中海沿岸で栽培されます。シコリ社のイチジクも同様の地域で収穫され、バイオレットと言う品種です。バイオレットは見た目も色鮮やかで美しく、濃い味わいが特徴です。

■規格 6x1kg/ケース



冷凍アプリコット1/2【4月下旬～】

NEW

シコリのアプリコットはモロッコで栽培されています。

完熟したアプリコットを丁寧に選別し、美味しさをそのままに半分にカットされたものです。

ボーメ30℃のシロップに入れ24時間寝かせることで、中の水分量を減らしタルト・焼き菓子などに最適な状態にすることが出来ます。\*詳しいレシピはシコリのパンフレットをご覧ください。

■規格 5x1kg/ケース



季節商品

今が旬!!

- ◆ 冷凍ペッシュド・ヴィーニュ1/4カット ■規格 5x1kg/ケース
- ◆ 冷凍ペッシュド・ヴィーニュピューレ ■規格 6x1kg/ケース
- ◆ 冷凍ペッシュ・ブランシュピューレ ■規格 6x1kg/ケース



～“赤い桃”誕生のお話し～

赤桃はリオン地方などの一部のワイン生産地域でのみ収穫されます。

その昔、ワインの苗木を病害から守る目的で一緒に植えられたのが始まりでやがてその桃は真っ赤で濃厚な味わいの果実をつけました。

収穫時期も通常の桃より遅く、ちょうどブドウの収穫期と同じ頃なのです。



[www.imbert.co.jp](http://www.imbert.co.jp)



imbertjapanで検索

アンベール・ジャパン株式会社

106-0031 東京都港区西麻布2-12-2-2F

Tel: 03-5766-7888 Fax: 03-5766-7889

アンベール社とシコリ社の日本総代理店です。