



お菓子づくりに無限の創作性をひろげるパートナーです。

〈調理例〉

〈調理例〉

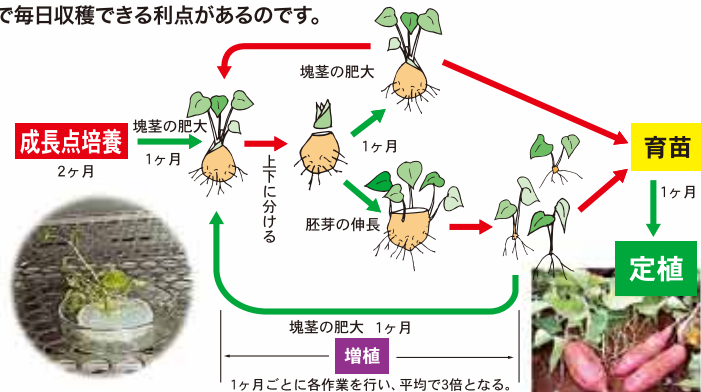
インドネシア産

PT. GREEN MOUNTAINS NATURAL FOOD

ノンウィルスで栽培しています

# さつまいもペースト

さつまいもの苗はノンウィルスで育成しています。インドネシアの圃場は赤道直下標高1400mと高地のためにツルが枯れることなく、食用部分の塊根にじっくり養分が溜まるため甘みが多いのが特徴です。しかも、年平均気温が19℃なので1年中通して過ごしやすく野菜を育成する上で毎日収穫できる利点があるのです。

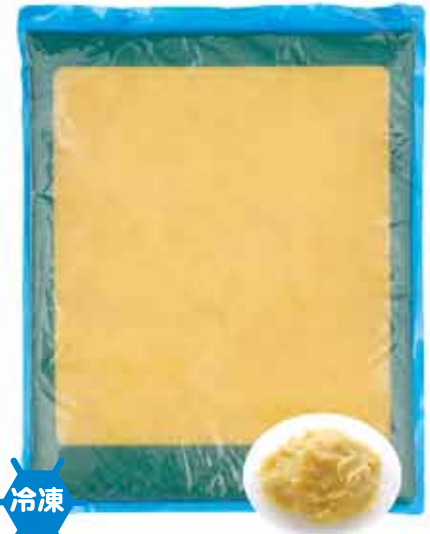


〈調理例〉

味の旨味を決めるのは天然の糖度なのです。



さつまいもを加熱するとデンプンが酵素によって分解され甘みを増していきます。この酵素の働きが活発になればなるほど麦芽糖がたくさんでき甘みが増します。水を加えて60~70℃に加熱するとデンプン分子は水合して膨潤し、糊状に変化します。天然の糖度を最大限に引き出した製法で、さつまいもの皮を全て除去し、最適温度でスチームしたペーストの天然糖分は、なんと約20度もあるのです。



冷凍

〈調理例〉

あの店に行けばきっと何か新しい食材に出合えるという期待感に天然素材はお応えします。



日本農林水産省有機JAS認証 ISO22000認証工場



天然素材株式会社

TENNENSOZAI CO.,LTD. 〒876-0822 大分県佐伯市西浜10834-60

商品に関するお問合やサンプルの依頼などは 営業推進課 TEL0972-22-4151 FAX0972-22-4157

ご注文・ご注文内容の確認・納期の確認などは 業務課 TEL0972-22-4141

請求内容の確認などの請求書に関することは 経理課 TEL0972-22-9696 10834-60 NISHIHAMA SAIKI City OITA Pref. JAPAN ZIP: 876-0822 ホームページ <http://www.ten-nen.com/>