

\\ Nouveau //

冷凍ピューレ

IGPフルーツ100%



les vergers
boiron

IGP (保護指定地域表示) とは？

「IGP」とは「Indication géographique protégée (保護指定地域表示)」の略語。EUの定めた農産物や食品などに対して与えられる認証のことで、「ご当地ブランド」の名を誤用や盗用から守るために設けられた制度です。IGP認証には品質や生産地はもちろん、栽培や収穫の時期・方法にいたるまで厳格な基準が定められており、それらは完全なトレーサビリティによって管理されています。



IGPフルーツを100%使用した冷凍ピューレで、 お客様に最高の風味と豊かなストーリーをお届けしてみませんか？



冷凍ピューレ
IGP コルシカ産
クレモンティーヌ 100%

■ BRIX:11±2 ■ pH:3.4~3.8
■ 入数:1kg×3/ctn

冷凍ピューレ
IGP シチリア産
オレンジサンギーヌ 100%

■ BRIX:12±2 ■ pH:3.1~3.6
■ 入数:1kg×3/ctn

冷凍ピューレ
IGP シラクサ産
シトロンジョヌ 100%

■ BRIX:8±2 ■ pH:2.1~2.8
■ 入数:1kg×3/ctn

恵まれた気候が生み出す 個性的な色合いと独特の風味

レ ヴェルジェ ポワロンが最高のクレモンティーヌを見つけたのは、海と山に囲まれたコルシカ島の東海岸でした。コルシカ島は他の地中海沿岸地域と比べて温暖で雨が多く、湿度も高いという特徴があります。その恵まれた気候条件が、2割だけ緑の混ざったユニークな果皮の色や甘味・酸味の混在する独特の風味を与えています。果肉感がたっぷり、数あるオレンジの中でも違いをしっかりと感じられる個性的な味わいとなっています。

相性の良い素材



深いルビー色と忘れがたい味は 強い寒暖差の贈り物

栽培地のシチリア島カタニア近郊は、昼夜の寒暖差が大きな地域。この気温の変化によって、オレンジの内部に赤色の素となるアントシアニン色素が蓄積されて果肉が赤紫に染まり、印象深いルビー色になります。見た目の美しさゆえに柑橘系の中では特別な存在であり、ガストロノミーのプロフェッショナルにとっては無限の可能性を秘めた食材。一度味わうと忘れられない味となっています。

相性の良い素材



香り高いIGPシトロンの中でも 最高の風味を持つ初摘み

シチリア島のシラクサは、300年以上の歴史を持つシトロン(レモン)の伝統的な名産地。特に収穫シーズンの初めに収穫されるシトロンは「プリモフィオーレ(初摘み)」と呼ばれ、シラクサの宝石と呼ぶにふさわしい、最も豊かな風味を持っています。形は楕円形で、皮や果肉の色はライトグリーンからレモンイエローなど様々。果汁も鮮やかなレモンイエロー色をしています。

相性の良い素材

