



熱を加えると均一に溶けますので  
クレームブリュレをキャラメリゼ  
するのに最適!!

## カソナード

20kg  
サイズも  
あります!

- 1kg×6/カートン
- 20kg×1/カートン



良質の砂糖きびから作られたカソナードは、独特の香りをもつ粗糖で、焼き菓子やタルトなどにお使いいただく豊かな風味を与えることができます。



## コンフィシュック ジャム用

- 1kg×5/カートン

お店やご家庭でも簡単にでき立てのジャムをお楽しみいただけるように作られた砂糖です。お好きなフルーツ1kgをサイコロ状にカット、もしくはお好みの大きさに潰して容器等に入れ、コンフィシュック1kgと混ぜ合わせて完全に溶けるまで漬け込みます。強火で5分間煮こんだら美味しいジャムのでき上がり。



25kg  
サイズも  
あります!



## ヴェルジョワーズ ブリュン(茶)

- 500gクラフト×10/カートン
- 25kgクラフト×1/カートン

原料は砂糖大根(ビート)。1度結晶化させた砂糖を採取し、残ったシロップを煮こみ直して2回目の結晶化で採取した砂糖です。

普通の砂糖に比べると精製度が低いため、お菓子等に独特の風味や色付きを与えます。ゴーフル、ビスキュイケーキ、クランブルケーキ、タルト等に!!



## シュクルオンブロップ

- 5kg(2個×1000セット)

角砂糖を2つずつ個包装にしました。カフェなどで砂糖を瓶詰等にしてお出しするよりも衛生的で安心してご利用していただけます。1箱5kg入りで販売しております。



※メーカーの都合により規格を変更する場合がございます。