

パウダーになった、
コアントロー。

〈 オランネージュ 28 〉

リキュールパウダー
Oranéege 28

N&F



液体というお酒の性質上、
添加が困難であった素材に対し、
効果が発揮できるようになりました。

お菓子作りの可能性が、
無限に広がりはじめます。

コアントロー 54°を スプレードライ製法で粉末化。

MERIT. I

従来のお酒の効果をそのままに、
マスキング効果によって一層の
風味向上が得られます。



MERIT. II

チョコレートなどの水分を嫌う
素材に対して、水分を加えるこ
となくアルコールと香りを加え
ることが可能になりました。



MERIT. III

粉末なので、水分を加えたくない
クリームや、粉糖などに混ぜても
ご使用いただけます。



オランネージュ 28

粉末酒： アルコール度数 約 28%
賞味期限： 730日
保存方法： 密閉して冷暗所で保存
製造所： 佐藤食品工業株式会社
原材料： リキュール、デキストリン、
原料用アルコール
(一部にオレンジを含む)
1kg×10/カートン

