

パーシモンシロップ

<<<PERSIMMON SYRUP>>>

柿の糖蜜

クセの無い芳醇な甘味



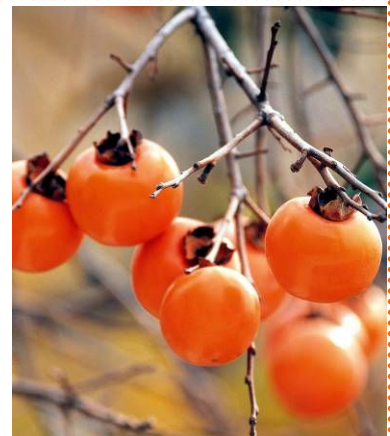
原料：柿 100 % (甘柿の皮)

BRIX：60 %以上

糖質：フラクトース 50 %以上
グルコース 40 %以上

外観：オレンジ～茶色・透明

pH：3.5 ～ 4.5



清道盤柿(甘柿)

製法：韓国 清道盤柿 → 水抽出 → 濾過 → 濃縮 →
→ 精密濾過 → 精製 → 濃縮 → 殺菌 → 梱包

パーシモン・シロップに含まれるミネラル (分析例)

K:0.82% (85.4% - 95.5%) Na:0.09% (9.4% - 0.57%)

Ca:0.04% (4.1% - 3.8%) Fe:0.01% (1.0% - 0.08%)

(%) は干し柿のミネラル割合 (五訂日本食品標準成分表より)

梱包：20 kg 缶

保管：常温



Persimmon syrup provide pure sweet taste which will open new door of development to produce fantastic dessert on your hand



製造者：MSC CO., LTD. (KOREA)

輸入者：マリン・サイエンス株式会社

〒101-0031 東京都千代田区東神田 2-1-1 第一坂本ビル7階

TEL: 03-3865-3485 / Fax: 03-3865-3450

<http://www.marine-science.co.jp>

