

## 破碎式 アーモンドプードル の特徴

### 製品の特徴

「潰さない・カットしない？ アーモンドプードル！」

### 「破碎」という方法は

通常の加工では、圧力をかけてすり潰す為、アーモンドが持っている油分・水分・繊維質が分離し、アーモンド独特の風味が減少しがちですが、破碎式は「**切らず・潰さず・破碎していく！**」製法で油分・水分・繊維質を切り離さずバランスを保ちながらプードルに加工しております。

### すなわち！

油分が出にくい特徴を持ったプードルに仕上げている為、以下の事が実現可能となります。



油分が出にくくサラリとしている為、ふるいの目に詰まりにくい為作業性が向上します。

酸化が少なく、アーモンド本来の風味が生かせます。

原料の混ざりが均一になり、よりふっくらと仕上がります。

焼成後は風味が豊かになり、口に入れた時の香りの良さに違いが出ます。

### 更に！

発注を頂いてから加工をし、挽きたての状態のまま窒素ガス充てんで出荷しますのでフレッシュなアーモンドプードルをお試しください。



販売者

本 社

**パル7 化学工業株式会社**

〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-6  
TEL (03) 3833-9177 (代) FAX (03) 3833-9176