



ムソーオーガニック®の有機てんさい糖

ムソーオーガニックの有機てんさい糖は、甜菜(てんさい)の栽培に適したリトアニアにある AUGA社の農園で有機栽培されています。

甜菜は、別名、ビーツや砂糖大根とも言われており、比較的寒冷な気候で栽培されています。大根のように太い根の部分に、夏の間に活発な光合成によって作られた砂糖分(ショ糖)が貯えられ、てんさい糖ができあがります。

香りを楽しみたい珈琲や紅茶、甘さを控えめにした素材の風味を活かすお菓子作りに最適です。後味がひかないすっきりとした、やさしい甘みもてんさい糖の特徴の一つです。さっと溶けやすく、雑味がないのでどんなお料理にもお使いいただけます。

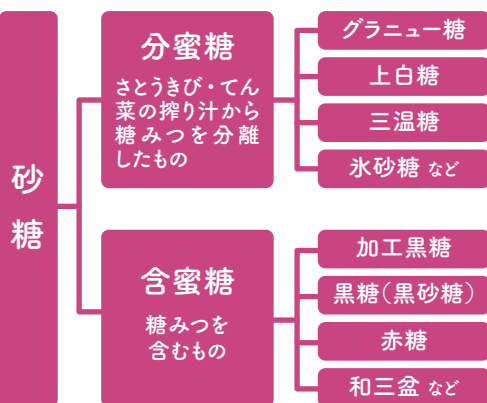


てんさい糖ができるまで

- ①甜菜の収穫
- ②根の部分を洗浄・スライス
- ③温水に浸して糖分を取り出す
- ④不純物を取り除き砂糖の結晶を作る
- ⑤ろ過
- ⑥煮詰めて遠心分離により結晶を取り出す
- ⑦乾燥・冷却
- ⑧製品の完成

他のお砂糖との違い

ムソーオーガニックの有機てんさい糖は、砂糖の種類という分蜜糖に分類されます。砂糖の成分を糖蜜と結晶に分離し、蜜分を除いたものは「分蜜糖」といわれ、成分の99%以上が「ショ糖」です。一方蜜分が含まれるものは「含蜜糖」といわれ、糖蜜特有の雑味風味が残っているのが特徴です。



10458 (むそう)

有機てんさい糖



New

400g

¥500 (本体価格)

¥540 (税込価格)

- JAN... 4958325120018
- 入数(発注単位)...24(1)
- 原材料...有機てんさい
- 原産国...リトアニア
- アレルゲン...なし
- 遺伝子組み換え...F

※砂糖は長期間品質が変わらないため、賞味期限は記載していません。

7月23日発売



手軽だけど、手抜きじゃないおいしさ AUGA有機野菜スープ

自然豊かな大地で採れた有機野菜を"ギュッ"と閉じ込めた、味わい深いレトルトスープです。

各400g(約2人前) 各¥398(本体価格) 各¥430(税込価格)

21852 (むそう)
AUGA OG
トマト
スープ



21855 (むそう)
AUGA OG
マッシュルーム
スープ



21853 (むそう)
AUGA OG
キャロット
スープ



21854 (むそう)
AUGA OG
ミネスト
ローネ

