



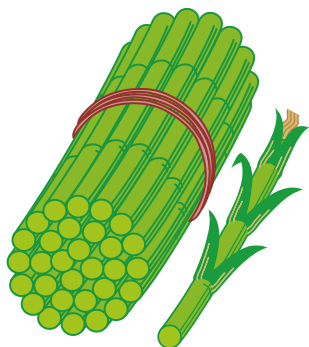
さとうきびから作られた粗糖です。
自然が生きてる良質の粗糖を使いやすく粉末状にしました。
お料理にお菓子作りに安心してご利用ください。

商品の特長

オーストラリア、タイ産のさとうきび原糖を、釜で煮つめ攪拌しながら乾燥させて作りました。さとうきびが持つ成分・風味を大切にしました。乾燥させたのち粉碎しているのですが、溶けがよく、クセや苦味がないまろやかな甘さで、いろいろなお料理にお使い頂けます。

製造工程

サトウキビが本来持っている原糖の成分、風味、コクを大切に余計なものは足さずに製造しました。



①サトウキビを破断、圧搾機で糖汁をしぼり出す。



②しぼられた糖汁を濾し、不純物やゴミ、過度の糖蜜を取り除き粗糖にする。



③粗糖をさらに濾し、釜で煮つめ攪拌しながら、乾燥させる。



④乾燥させたのち粉碎し、そのまま袋に詰める。

※イラストはイメージ画像です。

使いやすい

クセや苦味がなくまろやかな甘さです。
粉末状なので溶けやすく、様々なお料理にお役立ていただけます。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>
<https://sokensha.co.jp/pickup/satokibisoto/>

