



ITAC PROFESSIONAL

地中海沿岸地域の温暖な気候が
育んだ深いうまみと香りの
スペイン産アーモンド



地中海地方の気候と土壌に生まれ、
自然の滋味に富んだアーモンド本来の
豊かな風味が自慢です。

※アーモンド加工品については、イタック プロフェッショナルの
アーモンドを使用して、国内で加工しています。



地中海沿岸で育まれた豊かな滋味 スペイン産アーモンド

ITAC PROFESSIONAL(イタック プロフェッショナル)



スペイン産アーモンドは、地中海地方特有のミネラル豊富な土壌と恵まれた気候に育まれ、香り高く、深い味わいが特徴です。当社では、厳選されたアーモンドをスペインのイタック プロフェッショナルより直輸入し、国内で少量ずつパウダーやスライス、マジパンに加工することで、新鮮な状態でお届けしています。

《マルコナ種》

マルコナ種はスイートアーモンドの特徴である甘味と香りが豊かで、その柔らかな食感は、“アーモンドの女王”と呼ばれるにふさわしく、市場で最も高値で取引されている品種のひとつです。油脂分が多い為、焼菓子などに使うと、しっとりとしたコクのある仕上がりになります。また、丸みのある形状と皮の薄さから皮むきがしやすい為、パウダーやタンブルタンへの加工にも適しています。

《バレンシア》

バレンシアアーモンドは、質の高い複数の品種の総称となります。マルコナ種同様スペインを代表するアーモンドで、スペイン産アーモンドの輸出量の半分以上を占めています。その野性的な力強い香りは焼菓子に最適です。

イタック プロフェッショナル

マルコナアーモンドホール(皮付き・皮なし) バレンシアアーモンドホール(皮付き・皮なし)

- 商品形態 10kg×1
 - 保管方法 冷暗所にて保管。開封後はお早めにご使用ください。
 - 賞味期限 製造後 365日
- ※加熱してご使用ください。

アーモンド加工品(イタック プロフェッショナルのアーモンドを使用して、国内で加工しています。)

マルコナアーモンドパウダー(皮なし)

- 商品形態 2kg×5
- 賞味期限 製造後 120日

バレンシアアーモンドパウダー(皮なし)

- 商品形態 2kg×5
- 賞味期限 製造後 120日

バレンシアアーモンドスライス

- 商品形態 2kg×5
- 賞味期限 製造後 270日

- 保管方法 涼しく乾燥した場所に保管。開封後は密封、冷蔵庫で保管し、お早めにご使用ください。
- ※加熱してご使用ください。

サンエイトオリジナル

マジパンローマッセ・マルコナ 65%

アーモンドの女王として名高いスペイン産・マルコナ種のみを贅沢に使用しました。

フレッシュさにこだわり、国内で添加物を一切加えずに少量生産することで、最高の状態でお届けします。

- 使用用途 焼菓子用生地練り込み(バター生地、スポンジ生地等)、フィリング、クッキー生地、クリーム、シュトーレン、ボンボンショコラのフィリング等
 - 商品形態 1kg×10
 - 賞味期限 製造後 90日
 - 保管方法 冷蔵庫(10℃以下)で保管。開封後は密封、冷蔵庫で保管し、お早めにご使用ください。
- ※加熱してご使用ください。

価格及び在庫数量、サンプルなど詳細に関しましては、各営業担当者までお問い合わせください。



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館 22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN_EIGHT_TRADING

