



# Frozen Fruit

## Fresh From The Field

ピューレの美味しさの決め手は、「フルーツの質」。  
フルーツへの絶対的な自信が、クロップスの美味しさの原点です。



# Line Up フルーツピューレ 商品ラインナップ



## ■ フレーズ



■ 品種	センガセンガナ
■ pH	3.2~4.2
■ 糖度 (Brix)	15.1~19.1
■ 入数	1 kg×6



## ■ フランボワーズ



■ 品種	ウイラメット
■ pH	2.9~3.9
■ 糖度 (Brix)	18.5~22.5
■ 入数	1 kg×6



## ■ カシス



■ 品種	ノワール・ド・ブルゴーニュ
■ pH	2.5~3.5
■ 糖度 (Brix)	26.0~30.0
■ 入数	1 kg×6



## ■ マンゴ



■ 品種	アルフォンソ
■ pH	3.5~4.5
■ 糖度 (Brix)	16.0~20.0
■ 入数	1 kg×6



## ■ パッション



■ 品種	グルナディーユジョーンヌ
■ pH	2.3~3.3
■ 糖度 (Brix)	12.1~16.1
■ 入数	1 kg×6



## ■ ココナッツ



■ 品種	—
■ pH	5.7~6.7
■ 糖度 (Brix)	24.0~28.0
■ 入数	1 kg×6



## ■ アプリコット



■ 品種	—
■ pH	3.0~4.0
■ 糖度 (Brix)	17.5~21.5
■ 入数	1 kg×6



## ■ ポワール



■ 品種	ウィリアム
■ pH	3.5~4.5
■ 糖度 (Brix)	19.0~23.0
■ 入数	1 kg×6



## ■ ペーシュブランシュ



■ 品種	—
■ pH	3.4~4.4
■ 糖度 (Brix)	20.0~24.0
■ 入数	1 kg×6



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。

※写真はイメージです。

## ● クロップス社とは

1978年に設立された、ベルギーを拠点とするフルーツや野菜の加工メーカーです。冷凍フルーツの分野において30年以上の実績があり、長年の経験及び豊富な知識をもとに、それぞれのフルーツに最適な産地・品種を見極め、高品質なフルーツを取り扱っています。2003年に、良質なフルーツを原料にピューレ(フルーツ加工品)事業に参入し、今や、世界約40か国に輸出しています。

## ● クロップス社のこだわり

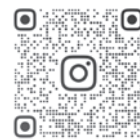
クロップス社は、蓄積されたノウハウを活かし、取り扱いのある数々の品種の中から、ピューレに最も適した品種を厳選しています。また、常に良質なフルーツを仕入れられるよう、契約農家に収穫時期の見極め方を指導するなどの技術支援を行っており、この点は同社の強みといえます。こうして収穫されたフルーツを、契約農家より直接仕入れ、自社工場<sup>\*1</sup>で凍結。自社工場は、契約している農園近郊にあり、収穫されたフルーツを新鮮なうちに凍結加工できる為、鮮度のよい原料を確保することができます。クロップス社のピューレは、品種へのこだわりと契約農家との強固な絆のもとに作られた良質な原料を使用した、色・味ともに最高品質のピューレです。また、ピューレ加工は、ISO22000/IFSを取得した工場で製造している為、美味しさのみならず、安全面でも信頼が高く、安心してご使用いただけます。

※1 現在、ベルギー以外にセルビア・モロッコ・コスタリカ・ポーランドの4か所に自社工場を設立。今後も世界各地に自社工場の増設を予定。



# 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

