



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

パティシエも認めた
栗本来の美味しさ



MARRONS IMBERT
マロン アンベール社

フランス老舗のマロン加工製品

マロン アンベール社はフランス・リヨンの南ローヌ・アルプ地方にある昨年100周年を迎えた老舗のマロン製品メーカーです。

伝統的なヨーロッパ栗本来の美味しさや香りを引き出すため、製品に添加物は使用しておりません。砂糖やバニラビーンズの使用は最小限にとどめ、ヨーロッパ栗の繊細な風味を残し本来の味わいがしっかりと楽しめるように加工生産しております。



～マロン アンベール社 マロン加工製品のご紹介～

マロンペースト 1kg



原材料 : 栗、砂糖、バニラ
形状 : 硬めのペースト状
Brix : 55±2
賞味期限: 製造から4年

厳選したヨーロッパ栗を最適にご賞味いただくため、天然のマダガスカル産バニラを加え、絶妙な味に仕上げた代表的な製品です。モンブラン、ムース、焼き菓子など幅広くお使いいただけます。

マロンクリーム 1kg



原材料 : 栗、砂糖、バニラ
形状 : なめらかなクリーム状
Brix : 62±2
賞味期限: 製造から4年

濃褐色に仕上げた滑らかでソフトな質感が特徴的なクリームです。バターや生クリーム、アイスクリームやロールケーキなど多用途にお使いいただけます。

マロンピューレ 875g



原材料 : 栗
形状 : 柔らかいピューレ状
Brix : 10±3
賞味期限: 製造から3年

特殊製法で栗を加工し、ヨーロッパ栗の繊細な味をそのままに無糖でおとどけます。レシピにあわせ、マロンペーストやマロンクリームとの量を調整することにより、お好みの洋菓子作りが可能です。

マロンスイート ピューレ 900g



原材料 : 栗、砂糖
形状 : 柔らかいピューレ状
Brix : 30±2
賞味期限: 製造から3年

従来の無糖のマロンピューレに砂糖を加え、滑らかですっきりとした甘さに仕上げました。バニラを添加していないので、より自由な発想でお使いいただけます。そのままモンブランクリームとしてもお使いいただけます。

マロンインシロップ ホール 1.1kg



原材料 : 栗、砂糖、バニラ
形状 : 固形
Brix : シロップ68±1、栗56±2
賞味期限: 製造から5年

無傷のマロンをそのままシロップ漬けにした規格です。オリジナルのマロングラッセ、洋菓子の飾りにご使用いただけます。

マロンインシロップ ブリジュア 1.1kg



原材料 : 栗、砂糖、バニラ
形状 : 固形
Brix : シロップ68±1、栗56±2
賞味期限: 製造から5年

ブロークンタイプのシロップ漬けの規格です。ロールケーキの中に散りばめたり、焼き菓子の中に入れるなど、汎用性が高い製品です。

