

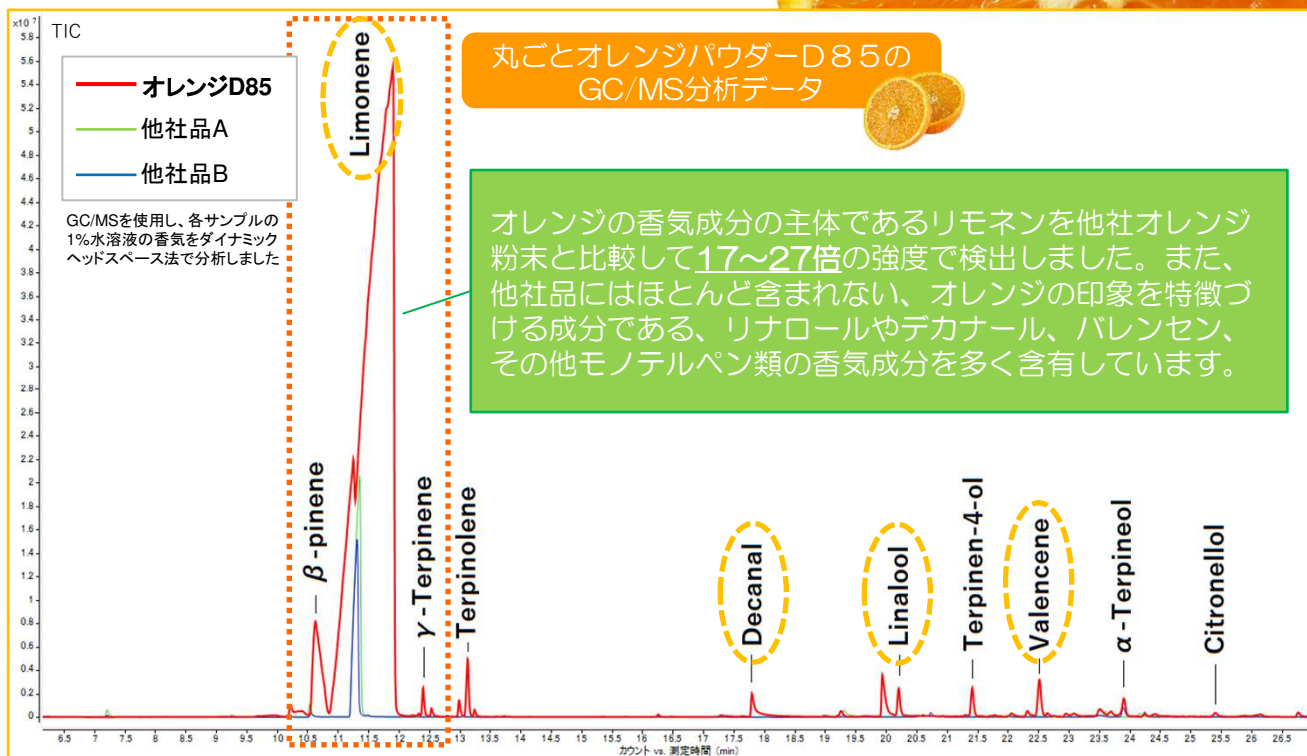
# 丸ごとオレンジパウダーD85

オレンジ全果を丸ごと粉碎し、特許技術でスプレードライ粉末化しました  
さわやかな香り、ピール感の際立ったオレンジの風味を手軽に付与できます

(特許5311297号)

## 特徴① 丸ごと製法による抜群の香り成分量

柑橘の香り成分の大部分は果皮に含まれます。  
丸ごとオレンジパウダーD85では全果を丸ごと粉碎して  
使用することで天然の香り成分を豊富に含んでおり、  
少量で自然なオレンジの香り・味わいを付与できます。



## 特徴② 丸ごと製法によるピール感の強い風味

柑橘の苦味はチョコレートやクリーム、焼き菓子等の風味を引き締めるのに最適です。  
またプロテインや機能性食品素材の持つクセのある風味のマスクングにも好適です。  
丸ごと製法により均一な微粒子で混ぜやすく、衛生的（一般生菌数3,000個以下/g、  
大腸菌群陰性を規格）な粉末ですので、幅広い食品においてご利用いただけます。

### 参考レシピ

#### オレンジチョコレート

添加量目安：5%~15%

ミルクチョコレート … 90g  
丸ごとオレンジD85 … 10g

#### オレンジサンドクリーム

添加量目安：3%~10%

バタークリームベース … 95g  
丸ごとオレンジD85 … 5g

#### オレンジプロテイン

飲用時濃度目安：1%~3%

ココアプロテイン等に飲用時1~2%濃度  
となるよう配合してお試し下さい！

| 表示例(5%未満使用) | オレンジパウダー                | 表示例(5%以上使用) | オレンジパウダー(オレンジ、デキストリン) |
|-------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| 衛生規格        | 一般生菌数3,000個以下/g、大腸菌群 陰性 | 粒度          | 60メッシュパス              |
| 荷姿          | 15kg/ダンボール箱             | 賞味期限        | 24ヶ月(未開封状態にて)         |

※原材料の収穫時期や産地により品質（色調・風味）にばらつきが生じることがあります。  
製品中に色の濃い粒が見られることがありますが、原材料の一部（種、繊維等）であり品質に問題はありません。