



最高基準濃度

14%

グロッソアサイー

只今、アサイー先行販売
予約受付中!

詳細は裏面で

超濃厚



プレミアムアサイー
冷凍ピューレ (プレーン)



プレミアムアサイー
冷凍ピューレ (加糖)



本場ブラジル産

プレミアムアサイー冷凍ピューレ

アマゾンポルパスアサイー こだわりの品質

アサイーピューレは主にアサイー果肉と水分で構成されています。アサイー原産地ブラジルの基準で8%、11%、14%でアサイーの構成濃度が区分されておりアマゾンポルパスのアサイーは14%の最高基準濃度のアサイーとなっております。濃度が15%以上になると粘質が強すぎて加工ができず、渋みもでてしまうことから、長年の研究の結果、美味しく食べられる最高濃度である14%濃度で生産しております。濃度が低くアサイー本来の味を感じられないということがなく、ねっとりとした濃厚さがありアサイーボウルやスムージーにした際にもアサイー本来の味がしっかりと感じられるこだわり品質です。



超濃厚

最高基準濃度

14%

グロッソアサイー

超ヘルシー

アサイー果肉に含まれる

豊富な栄養素

ポリフェノール	鉄分	食物繊維
カルシウム	マグネシウム	葉酸
オレイン酸	αリノレン酸	ビタミン E
ビタミン B1	ビタミン B2	18種類のアミノ酸