

# ピュアホワイト<sup>®</sup>



ピュアホワイトは、黄身の色に  
こだわった凍結卵です。  
真っ白なお菓子や料理に。  
淡い色づけも思いのまま。





## ピュアホワイトって どんな卵？

ピュアホワイトは黄身の色を抑えた凍結卵です。

加熱すると真っ白になります。  
卵特有の生臭みがなく、すっきりした味わいが特長です。



ピュアホワイト

一般の卵



## どうして黄身が 白いの？

鶏に与える飼料で黄身の色を抑えました。

黄身の色は、鶏のエサの色で決まります。トウモロコシが多いと黄色に、パプリカや甲殻類のエサなら赤くなります。ピュアホワイトは、色素を抑えたエサを鶏に与えています。黄身が白くても栄養価は変わりません。



ピュアホワイト

一般の卵



## 白い卵の いいところは？

真っ白や淡い色づけのお菓子や料理にお使いいただけます。

普通の卵ではなかなか作れなかった真っ白なおムレツや、淡い色づかいのロールケーキなど、季節に応じて表現できます。

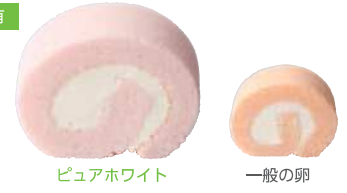
色素無



ピュアホワイト

一般の卵

色素有



ピュアホワイト

一般の卵



.....春夏秋冬ピュアホワイトで楽しむ1年の彩り.....

### ●真っ白半熟チーズスフレ



チーズの白さと風味が引き立つ仕上がりに

### ●白いロールケーキ



しっとり卵のおいしさが詰まったロールケーキに

### ●白いオムレツ



人目を惹く真っ白な卵料理に

### ●ハレの日ロール



やさしい桜色を表現するのにピッタリ

### ●野菜のクレープ



カラフルな薄焼きたまごで野菜をラッピング

### ●カラフルなプリン



定番プリンに彩りを添えて

商品名	品番	荷姿	保存方法	賞味期間	原材料名	使用方法
ピュアホワイト(ヨーク)	29430	1kg/10袋	凍結(-18℃以下)	18ヵ月	卵黄、砂糖	解凍は冷蔵庫や流水で行い、使い残しはすみやかに冷蔵庫(0℃~5℃)に保存し、翌日中に使いきってください。
ピュアホワイト(ホール)20	29350	1kg/10袋	凍結(-18℃以下)	18ヵ月	鶏卵、砂糖	
ピュアホワイト(ホール)HV	39493	1kg/10袋	凍結(-18℃以下)	18ヵ月	鶏卵	
	39768	500g/20袋	凍結(-18℃以下)	18ヵ月	鶏卵	



20%加糖凍結卵黄  
ピュアホワイト(ヨーク)

20%加糖凍結全卵  
ピュアホワイト(ホール)20

凍結全卵  
ピュアホワイト(ホール)HV