

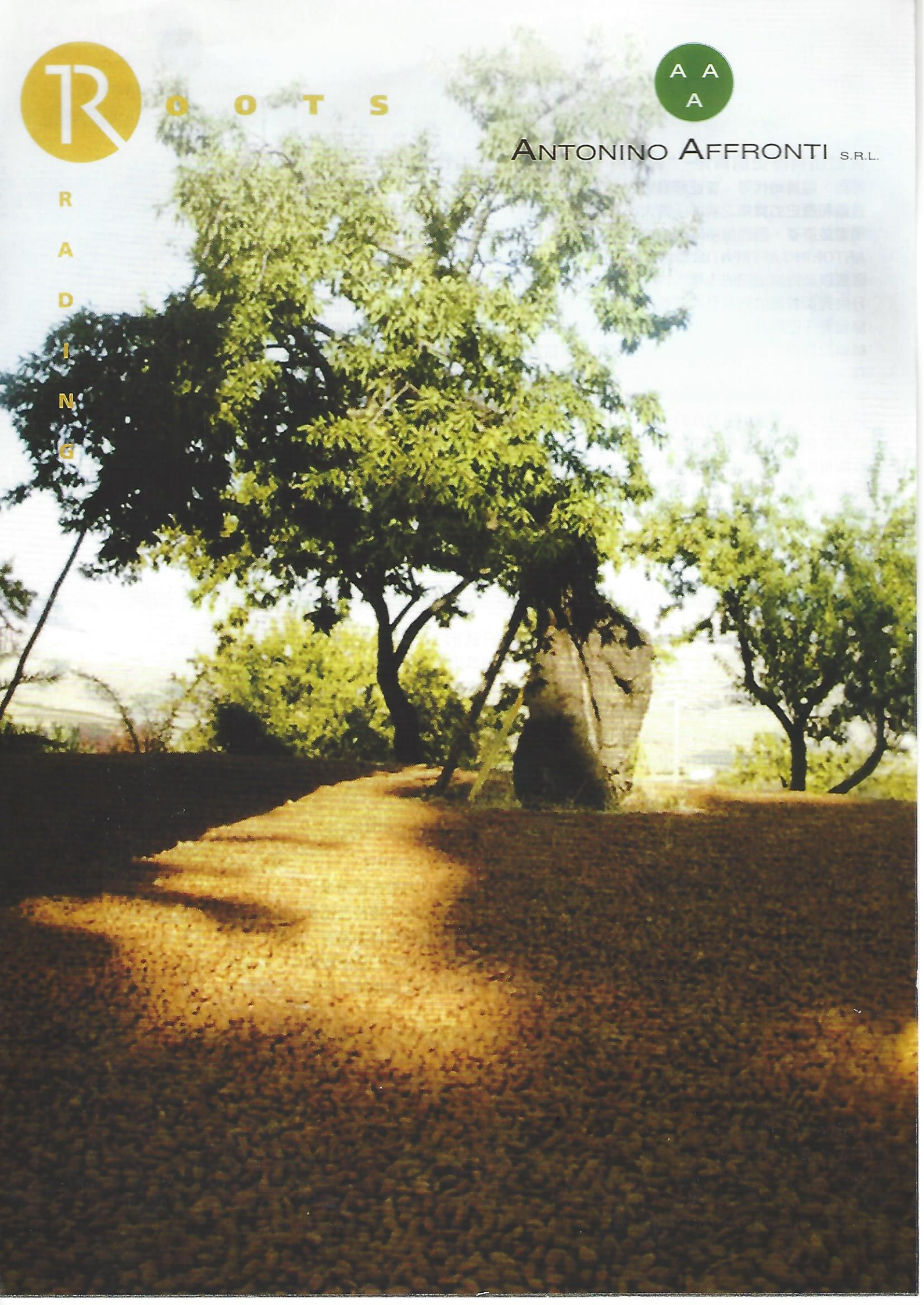


R O O T S



ANTONINO AFFRONTI S.R.L.

R
A
D
I
N
G



關於ANTONINO AFFRONTI公司

從遺蹟與歷史的寶庫-“義大利·西西里島”發揚到全世界

希臘、羅馬時代等，曾征服過這片土地的各個時代皆留下了濃厚的文化色彩，素有遺蹟和歷史的寶庫之稱的「義大利·西西里島(州)」。一條條被登錄為世界遺產的街道並排著、西西里島雄壯的自然與溫暖的氣候，相當適合種植堅果類。

ANTONINO AFFRONTI公司經歷過3個世代，以杏仁、榛果、開心果為中心的堅果製作販售以及經銷出口的工作。1912年在故鄉米希爾梅里創立公司後，為了擴大事業及提升陸運與海運的效率並將公司遷移至是觀光重地、充滿活力之海港城市的西西里島省會「巴勒莫」。1985年建設的米希爾梅里工廠中引進了堅果剝殼剝皮等必要的最新設備與技術；並將未剝殼的杏仁和不讓細菌或塵埃附著的開心果放入倉庫內保存。

全自動化的工廠中經過剝殼、挑選、剝皮(分別部門)、然後再選別，各個產品都是仔細地經由一次次工程加工而成的。

特別是在選別工程中，由技術純熟之職人的手工作業，正確且快速的處理。AFFRONTI公司在所有工程中最為仔細處理的是、為了將堅果表皮剝除時讓皮柔軟而使用之蒸汽壓力工程的溫度調節和處理時間。維持高溫的時間過長的話，皮會變得過軟，剝皮時會因此而碾碎果實。相反的、若溫度不夠高的話則會無法剝除堅果表皮。因此做了如此徹底的品質管理而嚴選出的製品、並由AFFRONTI公司推銷到全世界。



杏仁

義大利西西里島產之杏仁，擁有更香更濃郁的味道

在歐洲，西西里島是杏仁的名產地，栽培也有相當長的歷史。

在西西里島從古至今「Palma Girgenti」種一直受人栽種高人氣的品種。由義大利巴勒莫往南約150公里的地方，有個以栽種多種原物料著名的原料產地的阿格里真托也有著杏仁田。小山丘上種植的杏仁樹在每年2月左右開花，美麗的讓人誤以為是櫻花，甜杏仁開出粉紅色的花，而苦杏仁的花就比較偏為白色，花的顏色是杏仁的特徵。5月開始在乾燥的夏季裡結出累累果實、果實慢慢成熟

後微微從杏仁殼中彈出、像似露出一點點羞澀的臉的樣子。然後8~10月

為杏仁的收成期。杏仁的果實就算成熟了也不會自行掉落，因此必需搖動樹木

讓果實掉落，再一顆顆仔細收成。通常一般的杏仁是由杏仁木與桃木接枝而生長出的杏仁，在西西里島，則是經由專業人士的手將兩顆杏仁木接枝再採收結合而成的果實。因此，杏仁本來的口感和香氣都比其他多品種的杏仁來得濃郁。西西里島產的杏仁形狀較扁平，與其他品種相比油脂成份較高有著豐富的甜味，就算是將杏仁粉加以加工使用有不會杏仁本身的美味與風味。

請使用這個擁有歷史、擁有優良風味的西西里島產之杏仁讓它更加進化他的美味吧！



杏仁成分表

熱量	652Kcal
水分	2.3%
蛋白質	18.5%
脂肪	64.7%
碳水化合物	8.8%
食物纖維	2.6%
灰粉質	3.1%
添加物	無

整顆杏仁:100g

*數值會隨收貨量而有所改變

世紀通商有限公司
巧舜企業有限公司

地址：新北市土城區中華路一段56巷51號
電話：(02)2270-5588 傳真：(02)2270-5488
E-mail :sani.yaob@msa.hinet.net

CHIO SHIN BUSINESS CO., LTD.

No.51, Ln.56,Sec.1, Zhonghua Rd., Tucheng Dist., New Taipei City
TEL: +886-2-2270-5588 FAX: +886-2-22705488
E-MAIL :sani.yaob@msa.hinet.net