

イーワイトレーディングは 砂糖不使用のドライフルーツにこだわっています。

なぜ砂糖不使用の
ドライフルーツが
あまり売られて
いないのでしょうか？



砂糖を使うと
長期保存できる

果物自体が
おいしくなくても
砂糖で
ごまかせる

砂糖を使うと
色がきれいなまま



砂糖を使う方が、
作り手も売り手も楽なのです。

砂糖が体に良くないのは
ご存知ですね。
果物には自然の甘さがあるのに、
それを無視して
さらに砂糖を加えた
甘ったるいドライフルーツに
うんざりしている方も
多いことでしょう。

砂糖を使わないと、果物に含まれる糖分が
表面で白く結晶することがあります。
干し柿や干し芋につく白い粉のようなものを
見たことはありませんか？
これをシュガーリングと言います。

見たところカビみたいなので、
砂糖を使ったり、オイルコーティングをして
シュガーリングを避けるのです。



イーワイトレーディングのドライフルーツは
どれもナチュラルでノンシュガー。
特に黒いちじくにシュガーリングが多く見られます。
他のドライフルーツでも時々見かけます。
本物の白カビはもっとふさふさした感じです。
くれぐれも「カビている～！」と言って
捨てたりしないで下さいね！



黒いちじく



黒いちじくの
シュガーリング

通販サイト



eytrading.thebase.in/

イーワイトレーディング 検索

最新情報は
こちら



EYT 株式会社イーワイトレーディング
EY Trading Inc.

〒167-0053 東京都杉並区西荻南 3-19-17

www.eytrading.co.jp/
www.facebook.com/eytrading/
www.instagram.com/eytrading/