

副材料

(オーガニック、アレルゲンフリー、ヴィーガン、コーシャ、フェアトレード)



K-200 K-260 K-400 K-600 K-900 K-1500
1M 1M 2M 3M 4M 7M

ドロップチョコ
サイズ比較チャート



品名	オーガニックダークチョコレートドロップ K-200 (カカオ55%)
	表面に光沢のある有機純チョコレートです。 製パン・製菓の練り込み・デザートのお使いいただけます。
	【特徴】 ◆ 表面に光沢があり、練り込んでも形が残ります。 ◆ 形や粒サイズがきれいにそろっています ◆ 希少価値の高いクリオロ種使用。癖のない風味が人気です。
	規格 5kgポリ袋×3 原材料：有機カカオマス、有機白砂糖、有機カカオバター 保存方法 直射日光・強い臭いを避けて20℃以下湿度60%以下で保管 賞味期限 製造後21ヶ月 主原料産地：ペルー
品名	オーガニックダークチョコレートドロップ K-600 (カカオ55%)
	表面に光沢のある有機純チョコレートです。 製パン・製菓の練り込み・デザートのお使いいただけます。
	【特徴】 ◆ 表面に光沢があり、練り込んでも形が残ります。 ◆ 形や粒サイズがきれいにそろっています ◆ 希少価値の高いクリオロ種使用。癖のない風味が人気です。
	規格 5kgポリ袋×3 原材料：有機白砂糖、有機カカオマス、有機カカオバター 保存方法 直射日光・強い臭いを避けて20℃以下湿度60%以下で保管 賞味期限 製造後21ヶ月 主原料産地：ペルー
品名	オーガニックカカオニブ (カカオ100%)
	高栄養価のスーパーフードです。 製パン・製菓の練り込み・デザートのお使いいただけます。
	【特徴】 ◆ ポリフェノール、食物繊維、ミネラル、マグネシウム、鉄分、カテキンなどの栄養素を含んでいます。 ◆ 希少価値の高いクリオロ種使用。高い風味が人気です。
	規格 5kgポリ袋×3 原材料：有機カカオ豆100% 保存方法 直射日光・強い臭いを避けて20℃以下湿度60%以下で保管 賞味期限 製造後21ヶ月 主原料産地：ペルー

お問い合わせはこちらのフォームから：[タテノコーポレーションオンラインショップ](#)