

厳格な規定をクリアしたクーベルチュールチョコレート

カカオ分^{*}72%のハイカカオチョコレート

^{*}カカオ分とは

チョコレートのパッケージや商品名によくある「カカオ分」とは、そのチョコレートの中にカカオ豆由来の成分（カカオマスとカカオバター）がどれだけ入っているかということ。

AMER72

アメール

Couverture Chocolate
- cacao72% -

3ヶ国のカカオ豆をブレンドして作られた
カカオ分72%のハイビターチョコレート。

そのままでも楽しめる上質な味わいでありながら、製菓材料としても幅広く
お使いいただけるチョコレートです。

1kg



JAN : 4996090566617
賞味期間 : 365 日

150g

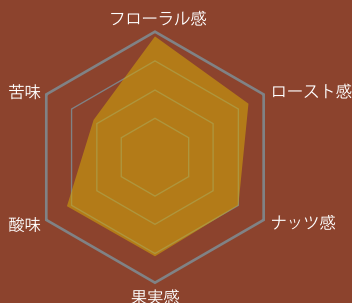


JAN : 4996090566662
賞味期間 : 365 日

香り高く、すっきりとした味わい。
そのままでも食べられる。



フルーティーな酸味と程良い苦味が調和した、香り高いクーベルチュールチョコレートです。



3ヶ国のカカオ豆をブレンド

「アメール72」はドミニカ、ガーナ、エクアドル産のカカオ豆をブレンドし、甘酸っぱい果実のような風味とカカオ特有の苦味が絶妙に調和した、カカオ分72%のハイカカオビターチョコレートです。

産地	特徴
ガーナ (22%)	力強く豊かなカカオの香り 酸味、苦味のバランスの良さ
ドミニカ (27%)	濃い酸味 レーズンを思わせるような甘酸っぱい果実感
エクアドル (16%)	花のようなフローラルな香り 豊富な果実感

安心の国内製造

輸入されたカカオ豆の選別・ロースト（焙煎）混合コンチング（精練）に至るまでをメーカー工場（国内）にて一貫製造しております。

1日10粒のカカオ習慣

高カカオチョコレートには、カカオに含まれるカカオポリフェノールが豊富です。カカオポリフェノールは、健康面にさまざまな効果が期待できるといわれています。

^{*}ハイカカオチョコレートの1日の摂取目安量^{*}
25gAMER72は1枚約2.5g → 1日約10枚が目安です。



お菓子・パン専門
レシピサイト
パニレピ
Pang Repi



<https://pany.mobi/>

株式会社パイオニア企画

神奈川県横浜市金沢区幸浦1-15-5

TEL:045-773-4802

FAX:045-773-8917



<https://pioneer-kikaku.jp/>