

150年の伝統とアロマをあなたへ



DUTCH COCOA(ダッチココア)社は、ココア製品の製造において、1863年から始まった長い伝統を守り続けています。

そして、DUTCH COCOA社のココアパウダーはその150年の伝統と最先端技術のココア・プロセスを融合した最高品質の製品です。



1kgタイプ



5kgタイプ

商 品 名	原材料名	包装形態	原産国	賞味期限
ココアパウダー mid-red22/24(ハイファットタイプ)	ココアパウダー	5kg × 4 / カートン	オランダ	製造から 3年
		1kg × 10 / カートン		
ココアパウダー mid-brown10/12(ローファットタイプ)		25kg / 袋		
ココアパウダー ※契約輸入商品 mid-brown22/24(ハイファットタイプ)		25kg / 袋		

バリー・カレボー社製品、ドイツ・レムケ社製品、及び各種ナッツ類、製菓原材料 全般取扱

株式会社 **前田商店** URL <http://www.j-maeda.co.jp/>

本 社 〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号
TEL.06-6762-1991 FAX.06-6762-6780
東京支店 〒140-0014 東京都品川区大井4丁目13番17号
ユニゾ大井四丁目ビル4階
TEL.03-6429-4050 FAX.03-6429-4051



前田商店ウェブサイト
j-maeda.co.jp



前田商店 facebookページ
facebook.com/jmaeda.co.jp