

焼成用チョコレート

BAKING CHOCOLATES

ベーカリーやペイストリーへの練り込み用のベーシックな濃厚チョコレート。180度までの耐熱性。



商品名	バトンショコラ
賞味期限	24 ヲ月
荷姿	1.6KG×15B/L (1B/L ±300 本)
産地	フランス
商品説明	カカオたっぷりの濃厚な味と、心地よいスナッ プ。長さは 8 cm ですので、ロールパン、クロ ワッサン、ペイストリーの生地に最適です。
その他	%min. カカオ分 44.0%



チョコレートパウダー

CHOCOLATES POWDER

ベーカリーやアイスクリームなどの練り込みに最適。その他にもドリンクでもお使いいただけます。



商品名	Barry Callebaut チョコレートパウダー
賞味期限	24 ヲ月
荷姿	1KG (国内リパック)
産地	ベルギー
商品説明	ベルギー産ダークチョコレートをベースにした、 パウダー状のチョコレートです。ココアパウダー とあわせて、生地などにねりこんでいただきま すと、チョコレートのコクも表現できる優れた 原材料です。
その他	%min. カカオ分 48.2%