

# PACARI CHOCOLATE 取扱い商品一覧 業務用

DATE 2017/12/4

業務用

株式会社カリフ・ジャパン 町田

商品名	製品形態	パッケージ	内容量		発注単位		特徴	原材料
クーベルチュール 60%	1kg		1000	g	1	個	コロンビア国境に近い美しい海岸線と山に囲まれた緑豊かなところ。高温多湿で雨が多く熱帯雨林が広がります。ここで採れたカカオ豆だけでこのチョコレートは作られています。トップにトロピカルフルーツやバナナの香りがします。とても食べやすく、余韻の長いチョコレートです	カカオマス、きび糖、ココアバター、乳化剤(ヒマワリレシチン)
クーベルチュール RAW 70%	1kg		1000	g	1	個	“RAW”は、通常カカオ豆をローストしてチョコレートを作るところをローストせず、RAW、すなわち生に近い状態で使用した。3種類の地域のカカオをブレンドした、強烈なインパクトのあるカカオが味わえます	カカオマス、きび糖、ココアバター、乳化剤(ヒマワリレシチン)
ココナツシュガー	業務用1ポンド		454 / 200	g	1	個	ココナツの花の蜜から採取した糖分です。低GIや身体に良いとされる成分がたっぷりのヘルシーなお砂糖です。コクが強く、深みを出したい場合のお料理にも使えます。粘性は弱く、香ばしい砂糖としてお使いください。	ココナツシュガー(花蜜)
ローカカオビーンズ	業務用1ポンド		454	g	1	個	Raw「すなわち生に近い状態」で出来たカカオ豆、発酵や乾燥はしていません。サラダのトッピングやお料理にお使いください。これでチョコレートは作れません。	カカオ豆
ローカカオニブ	業務用1ポンド		454 / 200	g	1	個	Raw「すなわち生に近い状態」で出来たカカオ豆、低温でじっくりローストしニブの状態にしてある為、チョコレートは勿論スイーツなどの材料として、アメリカではスーパーフードとしてそのまま食される方が多い。	カカオ豆
ローカカオペースト	業務用1ポンド		454 / 200	g	1	個	Raw「すなわち生に近い状態」で作ったカカオマスです。エクアドルのアリバ種のみで作ってありますので、濃厚な深みとフルーツやフローラル系の風味が特徴です。チョコレートは勿論、スイーツの材料、アイスクリームやジェラートなどにも最適です。	カカオマス
ローカカオバター	業務用1ポンド		454 / 200	g	1	個	Raw「すなわち生に近い状態」で作ったカカオリカーから、バター分を取り出したカカオのピュアな香りが特徴です。チョコレート、スイーツ、アイスクリームは勿論ですが、美容にも使われている身体に良い成分がたっぷりです。	カカオマス
ローカカオパウダー	業務用1ポンド		454 / 200	g	1	個	Raw「すなわち生に近い状態」で作ったカカオリカーから抽出したピュアカカオパウダーです。チョコレート、スイーツ、アイスクリーム、ジェラートなど、ドリンクとしても最適です。	カカオマス
ドライバナナ	業務用5ポンド		2,270	g	1	個	完熟したエクアドルの高級バナナを現地でややセミドライに近い状態で皮を剥いた状態で製品にしています。チョコレートや焼き菓子、パウンドケーキなど、バナナのフルーティな香りが最終製品に活かされます。洋酒などを含ませて使うと一層香りが活かされます。	バナナ