

良質なカカオ製品をお届けします

当社のカカオ製品はUTZ有機栽培認証を取得しているベトナムの生産者で製造されています。厳選したカカオ豆を使用してお客様に合った加工方法を行ない、お届けします。



No.	製品名	製品画像	製品説明	梱包	梱包画像
①	カカオ豆		<ul style="list-style-type: none"> ●トリニタリオ種（フォラステロ種とクリオロ種の交配種） ●カカオポッド（実）の中にある種子を発酵させ乾燥させたもの ●Bean to Barのお客様向け（豆からチョコレートになるまで一貫して行なうお客様） 	10kg/box	
②	カカオニブ		<ul style="list-style-type: none"> ●カカオ豆を発酵させた後、胚乳を焙煎してチップ状に粉砕したもの ●調理せずそのまま食べることができます ●ヨーグルトやアイス等のトッピング材としてご使用頂けます 	10kgs/box	
③	カカオマス		<ul style="list-style-type: none"> ●カカオ豆の胚乳を発酵させ乾燥し、焙煎してすりつぶしてペースト状（カカオリカー）にした後、冷却して固めたもの ●チョコレートの原料として使用されます 	10kgs/box	
④	ココアバター		<ul style="list-style-type: none"> ●カカオマスから搾った脂質分 ●脂質99.6% ●チョコレートの原料として使用されます ●食品の他に化粧品、薬品等の原料として利用されます 	10kgs/box	
⑤	ココアパウダー		<ul style="list-style-type: none"> ●カカオリカーからココアバターを搾って粉末状にしたもの ●ドリンクとして ●ケーキ、クッキーの練り込み等 ●(S)脂質10-12% (M)脂質14-16% ※2種からお選び下さい 	25kgs/bag	
⑥	ビュココアパウダー		<ul style="list-style-type: none"> ●カカオリカーからココアバターを搾って粉末状にしたもの ●ドリンクとして ●ケーキ、クッキーの練り込み等 ●(H)脂質16-18% (P)脂質20-22% ※2種からお選び下さい 	25kgs/bag	

※発注単位：最低100kg～

製品ができるまでの工程

