



CACAO  
QUALY

カカオクオリー



# CACAO QUALY

高品質なチョコレートをもっと身近に  
日本のチョコレートをもっと美味しく

## ECUADOR 70

カカオクオリー エクアドル

C  
A  
C  
A  
O

70% シングル  
ビーン  
※

FLUIDITY



### フローラル&フルーティ

カカオマスには、フローラルかつフルーティな風味が特徴のエクアドル産アリバ種のカカオのみ使用。ガナッシュやムース、タブレット、ポンボンショコラに。

## GHANA 66

カカオクオリー ガーナ

C  
A  
C  
A  
O

66% シングル  
ビーン  
※

FLUIDITY



### 力強いカカオ感

カカオマスには、厚みあるカカオ感が感じられるガーナ産カカオのみ使用。焼き菓子や練り込み用途でも力強い風味を味わえます。

## BLEND BITTER 65

カカオクオリー ブレンドビター

C  
A  
C  
A  
O

65%

FLUIDITY



### 厳選したカカオの調和

カカオマスには、中南米と西アフリカのカカオをブレンドし、トップから余韻まで良質なカカオの風味を感じられるブレンドビターは幅広い用途にご使用いただけます。

## BLEND MILK 40

カカオクオリー ブレンドミルク

C  
A  
C  
A  
O

40%

FLUIDITY



### カカオとミルクのバランス

カカオマスには、中南米産の優れたカカオを選定し、コク深い欧州産のミルクを配合したミルクチョコレート。コーティングなど幅広い用途にご使用いただけます。

※シングルビーンとは、カカオマスに使用するカカオ豆の産地が単一産地であることを意味します。

#### 製品仕様

名称	チョコレート
商品形態	1kg×6袋 段ボールケース (イージーメルトタイプ)
賞味期限	360日
保存方法	直射日光を避け、20℃以下に保管。臭い移りのおそれのない場所に保管。
アレルギー物質 (28品目中)	乳成分・大豆