

SUN-EIGHT ORIGINAL

COUPOLE

PÂTE A GLACER
NOIRE LAIT BLANCHE



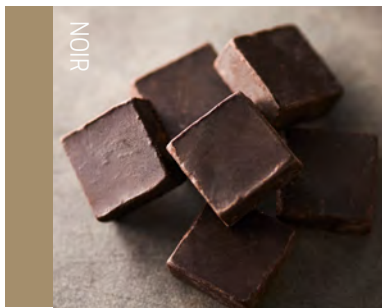
3 ITEMS

クーポール
COUPOLE
パータグラッセ

PÂTE À GLACER
NOIRE LAIT BLANCHE

テンパリング不要のコーティング用チョコレート

カカオマスを使用し、強いカカオ感と控えめな甘さの「ラ・プルミエール」、カカオとミルクのバランスがよい「マホガニー」、そしてミルクと天然バニラ香料の芳醇な香りが絶妙な「ビュール・ブランシュ」があります。溶かしやすいキューブ状で、作業性が向上します。

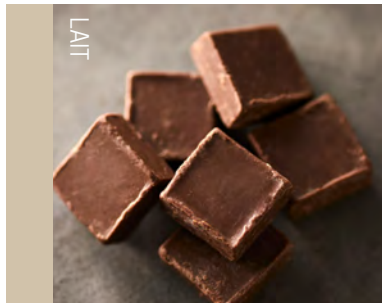


NOIR

LA PREMIÈRE

しっかりとしたカカオ感と控えめな甘さが特徴の、口溶けの良いコーティングチョコレート。
クーベルチュールのような光沢が得られます。

商品名 パータグラッセ・ラ・プルミエール
商品形態 2kg×4
賞味期限 製造後360日

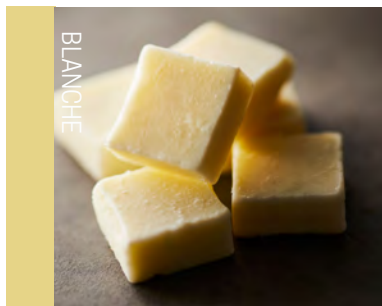


LAIT

MAHOGANY

甘さを抑え、カカオとミルクの風味をバランスよく配合したコーティングミルクチョコレート。
天然バニラ香料で上品に仕上げました。

商品名 パータグラッセ・マホガニー
商品形態 2kg×4
賞味期限 製造後360日



BLANCHE

PURE BLANCHE

ミルク感と天然バニラ香料の芳醇な香りを絶妙なバランスで配合したコーティングホワイトチョコレート。
他の素材と混ぜてもきれいな色味が表現できます。

商品名 パータグラッセ・ビュール・ブランシュ
商品形態 2kg×4
賞味期限 製造後240日

☐保管方法 高温多湿を避け、20℃以下で保管

☐本商品は、保管条件によりチョコレート表面が白くなる場合があります。
これは油脂の結晶であり、品質には問題ありません。

価格及び在庫状況、サンプルなど詳細に関しましては、各営業担当者までお問い合わせください。



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN.EIGHT.TRADING

