

Succession

サクセション

コーティングからモールディングまで、幅広い用途でご使用いただけるチョコレートです。香料不使用で、カカオ本来の風味を感じいただけます。



サクセション
ダーク 72%

スパイシーかつウッディな香りが特徴。香料不使用。

- 商品形態 5 kg × 2
- 賞味期限 製造後730日



サクセション
ダーク 58.5%

バランスのとれた風味が特徴。幅広い用途に適している。香料不使用。

- 商品形態 5 kg × 2
- 賞味期限 製造後730日



サクセション
ミルク 38%

キャラメルを感じるクリーミーなミルクチョコレート。フランス産粉乳使用。香料不使用。

- 商品形態 5 kg × 2
- 賞味期限 製造後540日

美味しいチョコレートは良質なカカオから。フランス最大のチョコレートメーカー、セモアグループから、プロフェッショナル向けブランド、セモアプロのチョコレートをお届けします。



サクセション
ホワイト 31%

存在感のあるミルクの風味が特徴。フランス産粉乳使用。香料不使用。

- 商品形態 5 kg × 2
- 賞味期限 製造後540日

EMPREINTE アンプラント



アンプラント アイボリー 68%

アイボリーコーストの「フレッシュカカオ」を使用したシングルオリジンチョコレート。収穫したその日にカカオ集積センターに持ち込まれたカカオの、力強く特徴的なアロマが感じられます。アンプラントシリーズのチョコレートは、カカオ農園までトレース可能です。香料不使用。

- 商品形態 2.5 kg × 4
- 賞味期限 製造後730日

●保管方法 直射日光、高温多湿、強い臭気を避け、15~18℃で保管してください。

※パッケージデザインが変更になる可能性があります。



FABRIQUÉ
EN FRANCE

セモアグループは2015年に独自のカカオプログラム「トランスバランスカカオ」を立ち上げました。「トランスバランスカカオ」は、カカオ生産者と生産者組合を中心に据えた取り組みで、高品質なカカオの提供、カカオのトレーサビリティの確保、地球環境と天然資源の保護、カカオ生産者の生活水準向上等を目的とし、持続可能なカカオのサプライチェーン構築に繋がっています。

TRANSPARENCE
CACAO

チョコレートチップ 44%

クーベルチュールを使用したチョコレートチップです。焼成後もきれいに焼き残ります。植物油脂などの代替油脂を使用せず、本格的なクーベルチュールを使用しており、リッチなチョコレートの風味を味わっていただけます。

- 商品形態：6kg × 1（粒数目安7500粒/kg）
- 賞味期限：製造後730日
- 保管方法 直射日光、高温多湿、強い臭気を避け、15～18℃で保管してください。



バトンショコラ 44%

クーベルチュールを使用したバトンチョコレートです。焼成後もきれいに焼き残ります。植物油脂などの代替油脂を使用せず、本格的なクーベルチュールを使用しており、リッチなチョコレートの風味を味わっていただけます。

- 商品形態：1.6kg（入数目安500本、長さ目安8cm）× 15
- 賞味期限：製造後730日
- 保管方法 直射日光、高温多湿、強い臭気を避け、15～18℃で保管してください。



レッドココアパウダー 20-22%

深い赤みを帯びた、香り高いハイファットココアパウダーです。生地に練り込んでもしっかりとカカオの香りが残り、鮮やかなチョコレート色に仕上がります。

- 商品形態：1kg × 10
- 賞味期限：製造後730日
- 保管方法 直射日光、高温多湿、強い臭気を避け、15～18℃で保管してください。



※パッケージデザインが変更になる可能性があります。

価格及び在庫数量、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

2312CEMO_4



フランス最大のチョコレートメーカーである、セモアグループのプロフェッショナル向けブランド、セモアプロがお届けする、製菓製パン用商品です。

