



EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™



CHOCOLAT  
**TOUTFRUIT**  
**WHOLEFRUIT**  
CHOCOLATE

**LE CHOCOLAT**  
**TEL QUE LA NATURE L'A IMAGINÉ**

# カカオだけから作られる 自然が導くがままのチョコレート



## 100%カカオ由来

カカオ由来以外の材料を一切加えていません。  
バニラ、レシチン不使用です。

## カカオの果肉が持つ甘味と酸味、フルーティーさ

自然に育まれたカカオの香りをそのまま感じられます。

## ホールフルーツチョコレートによる カカオの好循環

本来捨てられてしまうカカオの果肉を活用することで  
ロスが少なくなり、カカオ農家の収入の改善につながります。



## 持続可能な農法により 作られたカカオ

カカオの価値がさらに高まり、  
カカオ農家の生活をより豊かにします。







CHOCOLAT  
**TOUTFRUIT  
 WHOLEFRUIT**  
 CHOCOLATE  
 ホールフルーツチョコレート

PURETÉ

**Evocao™**

クーベルチュール ピストール  
**エヴォカオ**

**72% カカオ分 (min)**

入数 2.5kg × 4 (ピストールタイプ)

味の特徴

フレッシュ感のある果実味  
 柑橘類の香り  
 トロピカルフルーツの香り



ホールフルーツチョコレート  
 エヴォカオ 72%と  
 相性のよい素材

カカオ豆とカカオの果肉のみを原料として使用した100%カカオ由来のチョコレートであるため、従来のチョコレートでは感じられなかった革新的なフルーツの香りと酸味が特徴です。

※原材料の「(一部に乳成分含む)」の表示について、本製品製造工場では乳を含む製品も製造しているためアレルギー注意喚起として「(一部に乳成分含む)」と表記していますが、原料には使用していません。



香りのスペシャリストであるフランソワ・シャルティエ氏による科学的な指標



# ホールフルーツチョコレートを 使用するために必要な知識

繊細なチョコレートであるため、取り扱いには注意が必要です。

- チョコレートの温度が**40℃を絶対に超えない**ように溶解してください。下部にあるテンパリングのグラフを参照ください。  
※40℃を超えると変質し、状態や風味が悪くなります。
- チョコレート溶解機を使う際は、**設定温度を45℃**にし、**チョコレートの温度は30.5℃**をキープできるような状態が理想的です。(詳細な温度設定の仕方はチョコレート溶解機のメーカーにお問い合わせください。)
- 電子レンジでチョコレートを溶かす場合は40℃を絶対に超えないように注意してください。例えば1kgのチョコレートを溶かす場合は、**650Wで30秒おきに取り出して、混ぜながら溶解**することを推奨しています。
- 直射日光を避け、清潔で臭気のない**湿度70%以下**、**12-20℃**の環境でチョコレートを保管してください。



温度

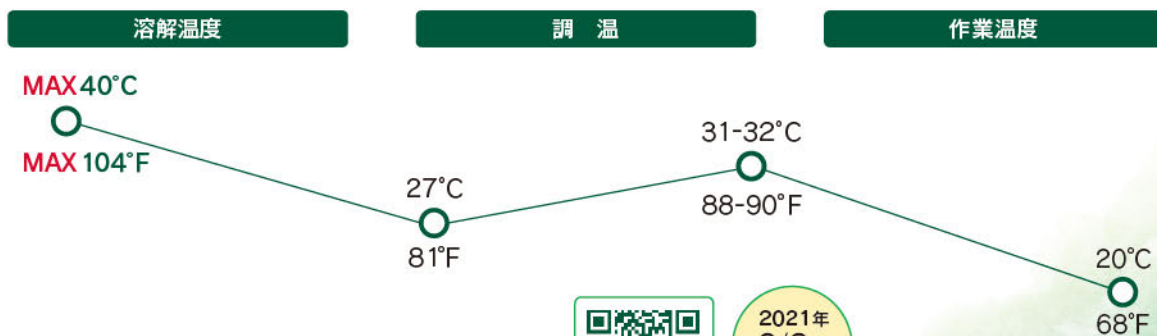


湿度



保管

## ホールフルーツチョコレートのテンパリング



▶ さらに詳しい情報やレシピが載ったカタログはカカオバリー®  
サイトでダウンロードできます。

<https://www.cacao-barry.com/ja-JP/wholefruit-chocolate-innovation>



2021年  
9/6頃  
公開予定