

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR DE PLANTATION

PLANTATION プランテーションシリーズ



Repensez Vos Limites

Madirofolo



クーベルチュール ピストール

マディロフォロ 65%

マダガスカル島北部にあるアンバンジャという地域の農園で収穫されたカカオ豆を使用しています。アンバンジャはインド洋から吹く風と豊富な自然に恵まれた地域で、製品パッケージに描かれている「タマリンド」というマメ科の果実が豊富に収穫されます。収穫される年（ミレジム）で微妙に異なるカカオの風味を楽しむことができる珍しいチョコレートです。

入数：1kg × 6（ピストールタイプ）

味の特徴

柑橘類や甘草のような香り、ほのかに酸味と苦みを感じます。最後に口に広がる特徴的なフローラルとフルーツの香りは、このチョコレートが特別なものであると感じさせます。

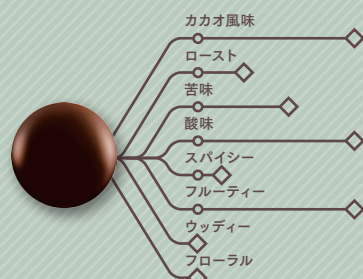
相性の良い素材

バニラ／スペキュロス／シェリー酒／ライム／
キャラメル／ピンクグレープフルーツ

カカオ分(min) | 脂肪分(min) |

65% 38%

流動性 | - ● ● ● ● ● +



※プランテーションシリーズのチョコレートは指定農園のカカオ豆のみを使用しているため、収穫の状況により、急遽、販売を休止させていただくことがあります。