

LE CHOCOLAT TEL QUE LA NATURE L'A IMAGINÉ

PURETÉ ピュルテシリーズ



EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™

# Evocao™



ホールフルーツチョコレート クーベルチュール ピストール

## エヴォカオ 72%

入数：2.5kg × 4 (ピストールタイプ)

- 100%カカオ由来原料**  
カカオ由来以外の原料を一切加えていません。  
レシチン、バニラも不使用です。
- スッキリとした柑橘系&フルーティな味わい**  
フルーツとしてのカカオ本来の  
自然なみずみずしさを再発見できます。
- 100%持続可能な方法で調達されたカカオ**  
サステナブルなカカオ豆を使用するだけでなく、  
これまで廃棄されてきたカカオの果肉部分の  
アップサイクルにより、カカオ農家の生活水準  
向上に貢献します。

### 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が特徴です。カカオ豆とカカオの果肉のみを原料として使用しているため、従来のチョコレートでは感じられなかった酸味や果実味を感じます。

### 相性の良い素材

リンゴ/グアバ/マンゴ/バジル/パイナップル/ピンクグレープフルーツ/  
カシス/ルバーブ/しょうが/紅茶(アールグレイ)

カカオ分(min) | 脂肪分(min)

# 72% 40%

流動性 | -●●●●○+

### ホールフルーツチョコレートのテンパリング



※テンパリングの際、チョコレートの温度が40°Cを超えないように溶解してください。40°Cを超えると風味や状態が損なわれる恐れがあります。

