DIAMALTERIA
ITALIANA

diaCHOCO CRYSTAL

ディアチョコ　クリスタル

カカオの風味を補強するため

特別に作られた、モルトエキスの粉末状製品。
特徴的な風味が、カカオに様々な相乗効果をもたらします。

CLEAN LABEL

・使用方法｜他の材料と混ぜてご使用ください。
・保管条件｜開封前：湿気を避けた冷暗所で保存
　　開封後：開封口を密閉し、湿気を避けた冷暗所で保存
・賞味期限｜製造後18カ月
・荷　　姿｜20kg（PE/紙袋）/ctn

味の強化

焙煎の香りや酸味・苦味といった特徴的な風味を持っており、これらがココアやチョコレート製品に香りを付与し、風味を補強するのに役立ちます。

食感改善

最終製品の食感を柔らかくし、老化防止に寄与します。

コスト削減

既存配合のココアパウダーやチョコレートを最大で**50%**ディアチョコに**置換**可能。

diaCHOCO CRYSTALの特徴

色・風味

赤褐色の色合いと、**キャラメルの香り**を感じる強い風味を持ちます。**甘味**やほのかな**苦味**、**焙煎の香り**なども感じられます。

原材料表示

大麦麦芽のみ

用 途

洋菓子、フィリング、ドリンクや粉末製品に。**粉末状**で**溶解性が高く**、既存の**生産工程に容易に導入**できます。

参考配合はこちら▼

ココアと比較した官能特性の実験結果

ココアとディアチョコの官能特性比較

ココアをディアチョコと置換した際の官能特性

ディアチョコへの置き換え比率に応じて、ココアの使用低減で起きる風味や香りの減少を補ったり、特徴的な風味をプラスしてくれます。

日仏商事株式会社 nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目4-48F TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西1丁目1-19F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

2025.10