



2012年11月26日

株式会社 **イツカ**

ドルチェの国からやってきたチョコレート!
「マスター・マルティニ アリバシリーズ2」

登場以来、そのクオリティの高さと圧倒的なコストパフォーマンスで好評を頂いている「アリバ・クーベルチュールチョコレート」。すでにご案内しているバリエーションは、特に焼きこみ・練りこみに適しているものですが、そのラインナップにこの度、カバリング・モールド作成にぴったりな「Dark60」が加わることとなりました!

皆様にご案内出来るのは12月後半となりますが、どうぞご期待ください。

*** おすすめポイント!**

- 原料にベースビーンズ(西アフリカ産フォレストロ種)のみを使用しているため、雑味のないノーブルな風味がある。
- 合わせる材料の特徴を邪魔せず、それでいてしっかりとしたチョコレート感を出せるので、増量剤として最適。
- 60%という一般受けするカカオ分で、コーティングやモールド・ムースなどにも最適。エンローバーなどの機械との相性も抜群。
- 他の海外高級ブランドに比べ魅力的な販売価格。

Dark 60



品名	荷姿	種類/カカオ分	特長
Master Martini Ariba 「アリバ」	10kg	ダーク 60/60% (カカオバター分 38/40%)	なめらかな口どけのすっきりとした味わい、製菓用チョコレートとしてハイクラスな商品

*** 当社の対応**

既にご紹介している4アイテムも好評販売中です(ダーク 72/ダーク 54/ミルク/ホワイト)。今月ご紹介の商品に関するご注文・お問い合わせは、営業部大島までお願いいたします。
 (電話:03-3256-1851 FAX: 03-3258-1339)