

今月のおすすめ

「ホワイトチョコ BO」

2021 年を迎えました。あけましておめでとうございます。

今月のおすすめでは、「ホワイトチョコ BO」をご紹介します。ニュージーランド産の焦がしバターオイルを 3%使用することでコクと旨みをアップさせ、バター風味を感じとれるようなホワイトチョコレートです。フルーツ果汁・パウダーを混ぜることによって独自のフレーバーチョコレートとして利用できます。腕を振るうこの冬の一品に、使ってみてはいかがでしょうか。



〈おすすめポイント〉

- 焦がしバターオイルを使用。
- 隠し味程度に添加するとコクがでる。
- 10kg 段 (10kg の流し込みタイプの板)

〈商品仕様〉

商品名	入数	保管方法	賞味期限
ホワイトチョコ BO	10kg	冷暗所 (25℃以下)	1年

今月ご紹介した商品へのご質問・ご注文は [\(株\)イヅカ](#) 各営業担当もしくは三浦までお願いいたします。