

キャロチョコク

ロースト キャロブ パウダー

製品特徴

キャロブ（イナゴマメ）の鞘を加熱工程を通すことにより得た自然食品素材です。風味はココアに似ていますが、アレルギー物質、テオブロミン、カフェインおよびグルテンを含まず、Non-GMO で脂質含量は僅かな粉末状の製品です。

アプリケーション

チョコレート製品（コーティング、フィリング、ウェハースなど）

ベーカリー製品（クッキー&ビスケット）

インスタントドリンク製品

朝食シリアル製品

アイスクリーム



性状

製品グレードは焙煎時間によってライトブラウン（**キャロチョコク 3**）、ミディアムブラウン（**キャロチョコク 4.5**）、ダークブラウン（**キャロチョコク 6**）の3種類です。

粒 度：75 ミクロンメッシュ 98%通過

賞味期限：製造後 2 年（未開封状態）

製品重量：25kg 入クラフトバッグ



(左からキャロチョコク 6、4.5、3)

05-15



株式会社 **光洋商会**

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732