

バンホーテンプロフェッショナル (シンガポール工場製) ※IBSICAOブランド

| 種 類 | 商 品 名 | 商品説明 | カカオ成分 Mid.% | 商品形態 |
|-----------|--------------------|---|----------------|---|
| ダーク | クラシックダーク | マイルドな風味とおいしさで定評があるダークチョコレート。ココアバターがやや多めで流動性に優れています。 | 55.4 | カレット 1.5kg×10 |
| ダーク | エキストラダーク | カカオマスがやや多めで、ビター味が効いたダークチョコレートです。 | 59.2 | カレット 1.5kg×10 |
| ミルク | クラシックミルク | ミルク風味とカカオ風味とのバランスがとれたミルクチョコレートです。 | 35.6 | カレット 1.5kg×10 |
| ホワイト | クラシックホワイト | 豊かなミルク風味があり、ココアバターとの調和がとれたホワイトチョコレートです。 | 29.4 | カレット 1.5kg×10 |
| チップチョコダーク | CHD-DR-75CH-V-SO1 | 小粒でアイスクリーム・フローズンデザートやクッキー、ケーキ、パンへの練りこみに適しています。 | 37.8 | 1kg、3kg (国内リパック) 10kg 約7,500粒/kg |
| | CHD-DR-220CH-V-S34 | | 37.8 | 1kg、3kg (国内リパック) 12.5kg 約22,000粒/kg |