

フルーツとしてのカカオ新発売！
カカオ100%は本当は甘い！



CACHAO PUREE

エクアドル産カカオピューレ

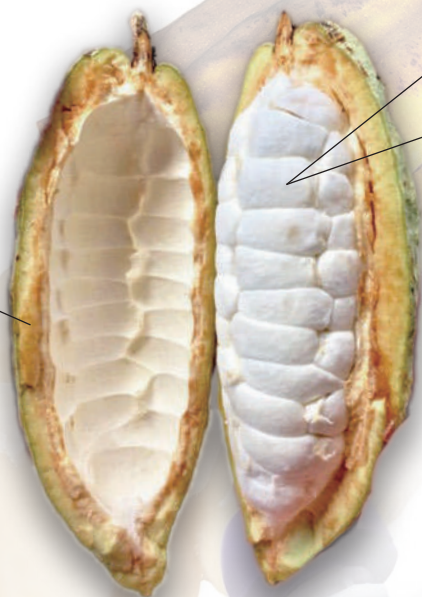
✓ 乳・糖フリー ✓ お砂糖代わりの甘味に ✓ お料理の隠し味でコクがアップ



カカオピューレは、カカオの果肉(パルプ)を現地の農園で収穫したばかりの
カカオから取り出し、農園内の工場で無添充填アルミパックにしたものです。



カカオポッド
→パルプと豆を
取り除いて
肥料となる



表面：カカオパルプ

中身：カカオ豆
→チョコレート製品へ

component

マグネシウム・カリウム
カルシウム・リン
テオブロミン・鉄
など栄養素が豊富！



その発酵に一番大切なカカオの表面の果肉「カカオパルプ」こそが、カカオピューレの原材料となります。

チョコレートの原料となるカカオ豆は発酵食品。

カカオの原産国・エクアドルの現地の人の楽しみ方

- ・フルーツとして食べる
- ・発酵させて、うまみ調味料として炒め物など様々な料理に使用
- ・煮詰めて蜜にし、砂糖の代わりとして使用
- ・パルプ蜜、チョコレートを隠し味に使ったバーベキューソース、カカオ蜜、カカオパルプジュースといった市販品を販売



マグネシウム、カリウム、テオブロミンなど、栄養素が詰まったカカオピューレには複雑な旨味・甘み・酸味があります。

ヨーグルトやフルーツ、サラダにそのままかけるのはもちろん、調味料や砂糖の代用としても幅広く使え、ヘルシーな食生活をサポートしてくれます。

✓ 乳・糖フリー

✓ お砂糖代わりの甘味に

✓ お料理の隠し味でコクがアップ

