



SUPÉRIEURE
COUVERTURE
L'ARÔME FIN DONNÉ PAR LA NATURE

épure blanc

エピュールブラン

素材
際立つ
ホワイト



甘さを抑えたシンプルな配合により、
合わせる素材の風味を引き立てるホワイトクーベルチュール

製品名の由来

épure = 純化・洗練 × blanc = 白

余計な要素を削ぎ落とし、本質を際立たせる
チョコレート。

- ✓ クーベルチュール規格
- ✓ 合わせる素材の味を引き立てる設計
- ✓ 甘さ控えめでキレの良い後味
- ✓ 癖のないニュートラルな風味
- ✓ 流動性が良く作業性に優れる
- ✓ 白さにこだわった設計でより繊細な色調表現

épure blanc



製品情報

おすすめ用途 ガナッシュ、ムース、コーティング等

製品名	スペリオール エピュールブラン	規格	チョコレート
荷姿	10kg × 1/1kg × 5	賞味期限	365 日

SUPÉRIEURE
COUVERTURE
L'ARÔME FIN DONNÉ PAR LA NATURE

スペリオールシリーズは、厳選したフレーバービーンズを最良のバランスで配合した、業務用クーベルチュールチョコレートです。
産地ごとの個性を活かしながら、深みと複雑さを兼ね備えた味わいを実現。
豊かな香りと滑らかな口溶けが、あらゆる製菓シーンに上質な仕上がりをもたらします。
幅広い用途に対応し、プロのレシピに馴染む安定した品質を備えたシリーズです。

 **大東力カ株式会社**

本社
東京都目黒区下目黒 2-3-23
Tel : 03-3492-2288(営業本部)

製品サイト



北海道営業所
北海道札幌市白石区南郷通
1丁目北 2-39
This.1パークビル 2階
Tel : 011-867-2780

中部営業所
愛知県名古屋市中区錦
1-4-25 伏見 ITビル 2階
Tel : 052-209-6920

関西営業所
大阪府大阪市淀川区西中島
5-3-4 新大阪高光ビル 5階
Tel : 06-6304-5111

九州営業所
福岡県福岡市中央区大手門
2-9-29 エクセラン大手門 206
Tel : 092-718-8524