

魔王の 生チョコ焼き



材料の90%以上が牛乳と
チョコレートなので
なめらかにじゅわっととろける
食感チョコ好きさんも苦手な方も
はまってしまう美味しさです。



口の温度でこんなにとろけるのはなぜ？

それは、希少なカカオバターだけを使った
クーベルチュールチョコレートを使っているから！

チョコレートの主な原料は『カカオマス』と『カカオバター』ですが、カカオバターはとても貴重で、一般のチョコレートには代用油脂が使われる事がしばしばあります。しかし、本当のチョコレートの口どけの良さはカカオバターのおかげ。そこで本商品では代用油脂を使わず、カカオバターを使ったプロ仕様のチョコレート「クーベルチュール」だけを使用！そうして口の温度でとろへりとろけるこの食感ができるのです。



大竹菓子舗

青森の魔女のスイーツ工房。チーズを中心にしたスイーツに
定評があり、メディアにも多数取り上げられています。

- 商品サイズ／110×130×30mm
- 賞味期限／冷凍 30 日解凍後冷蔵 3 日
- 内容量／4 個

商 品 名	商品コード	販売価格(税抜)	推奨玉数	入り数	出荷条件	注文数	希望納期
魔王の生チョコ焼き	4560286993855	855	245	1	18個以上		
納期:ご発注後約1週間(土日除く)							
ホール様名	ご担当者様名	お送り先					
		〒					
		TEL					

HIKARI SHINSEI GROUP