



1919年からイタリア ヴァレーゼ県にて
一貫したこだわりを持って製造を続けているイルカ社よりお届けします。

イルカ コーティング用チョコレート

イタリア、イルカ社のコーティング用(上掛け)チョコレート。

中身の形状は使いやすい粒状です。クーベルチュールとは違い、テンパリング作業を必要とせず、湯煎(45℃以下)または電子レンジで溶かしてそのままお使いいただけます。デニッシュやフルーツへの上掛けなどに最適です。なめらかな口溶けをご堪能ください。

入数:5kg×1/ケース



ノベルビター

NOBEL BITTER

甘味と苦味のバランスが良い
ダークチョコレートタイプ。

色: ダークブラウン



ノベルラッテ

NOBEL LATTE

上品で程よい甘さの
ミルクチョコレートタイプ。

色: ライトブラウン



ノベルビアンコ

NOBEL BIANCO

やさしい甘さの
ホワイトチョコレートタイプ。
※カカオ成分を含んでおりません。

色: アイボリー

乾燥した冷暗所で保管してください(20℃以下)。メーカーの都合により規格が変更される場合があります。