

トッピング用ココアパウダー

ラフティカカオ

保管中の水分や湿気による溶け(=「泣き」)が少ないココアパウダーです。ベタベタせずサラッとした見た目をキープします。

製品特徴

ティラミス・ケーキのトッピング



空気中の湿気以外にも、クリームからの水分移行が少ないためティラミスやチョコレートケーキの上掛け、トッピングに適しています。

湿気に強いトッピング用ココア



ココアの粒子が油脂でコーティングされているため、水をはじきます。湿気で溶けることが少なく、保管中の見た目をキープします。

※画像はイメージです。

製品規格

荷姿	5 kg × 4 / ケース段ボール
賞味期限	製造日より365日
保存方法	高温多湿を避け冷暗所に保存して、開封後は速やかにご使用ください。
最終製品への表示※	ココアパウダー/乳化剤

※最終製品への表示については所轄の保健所にお問い合わせください

お問い合わせ



サンアイ化学工業株式会社

TEL : 03-3947-1183 FAX : 03-3946-3695