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。

日仏商事株式会社 NICHIFUTSU SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通５丁目２-７　TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27　TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23　TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北５条西５丁目2-12 4F　TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

202207