

～地中海原産のカフェインフリー植物素材～

カロブパウダー (洋菓子)



チョコレート風菓子

各 18.0%



マーブルケーキ

DARK 10.0%



アイスクリーム

DARK 2.7%



クッキー

DARK 5.0%

★カロブパウダー

- ・ 地中海地方原産の植物「カロブ(キャロブ)」を加熱粉碎した素材
- ・ 黒糖の様な香ばしさ、甘味を呈する
- ・ 食物繊維、ポリフェノール、カルシウム高含有
- ・ 脂質が少なく、カフェインフリー素材としても使用可能

食品	種類	推奨添加量 (%)
チョコレート風菓子	LIGHT DARK EXTRA DARK	5.0～20.0
クッキー	LIGHT DARK EXTRA DARK	2.0～5.0
アイスクリーム	LIGHT DARK EXTRA DARK	1.0～2.7
マーブルケーキ	LIGHT DARK EXTRA DARK	5.0～10.0

