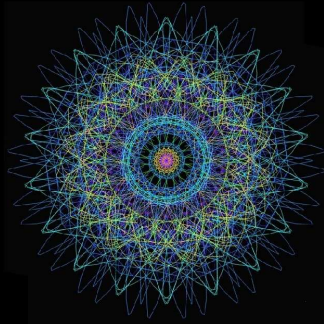


HANAPEUPEU
CACAO BAR



チョコレートではありません

HANAPEUPEU CACAOBAR はカカオ100%

カカオはテオブロミン、カフェインといった薬理作用のある成分を豊富に含んでいるので、いちどに召し上がる量には充分ご注意ください。

小さめの飴玉程度の大きさのひと欠片を、飴玉を舐めるように味わうと、体温でカカオバターがゆっくり融けて、カカオ本来の深い味わいが口の中に広がります。

一般的なチョコレートの主な原料は、カカオマス、カカオバターなどの脂肪分、砂糖。

「カカオの種子」は発酵、乾燥、焙煎を経て皮と胚芽を取り除いて、荒く砕いて「カカオニブ」になります。

カカオニブを更に磨砕して押し固めると「カカオマス」になります。

カカオニブやカカオマスを圧搾した脂肪分が「カカオバター」
圧搾して残った塊を粉碎すると「カカオパウダー」になります。

ハナプブ カカオバーは、発酵・焙煎したカカオの種子から外皮だけを取り除き極限まで磨砕したものを型に流して固めたものです。

何も足さず、何も引いていない、真の「カカオ」をお楽しみください。