



2024年7月
金賞受賞

エクアドル産 カカオパルプピューレ

🌿 ジャパン
フードセレクション 金賞受賞 🌿

農園で採れたてのカカオ果実を

その場でぎゅっと閉じ込めました。

エクアドルの農園で収穫したばかりのカカオから果肉(パルプ)を取り出し、農園内の工場が無添充填アルミパックにしました。

無添加

乳・糖
フリー

100%
天然素材

カカオパルプとは

カカオ豆を包みこんでいる白い粘性のある果肉。これがカカオパルプです。カカオパルプは、カカオ豆の発酵に欠かせない成分で、**糖分と水分の他、マグネシウム・カリウム・カルシウム・リン・テオブロミン・鉄などの栄養が豊富**に含まれています。新鮮なパルプをぎゅっと詰め込んだパルプピューレは**深い旨味・甘み・酸味**があり、多くのパティシエに愛される食材です。

また、カカオ豆はチョコレートになり、外側のカカオポッドは中身を取り除いた後に肥料として使用。栄養豊富なうえに、余すところなく恵みをもたらしてくれるカカオは、まさにスーパーフードなのです。



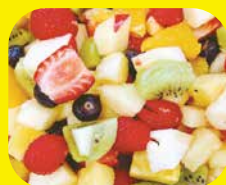
白い果肉
▶カカオパルプへ

パルプの中身
カカオ豆
▶チョコレートへ

カカオポッド
▶肥料へ

ご使用方法

ヨーグルトやフルーツ、サラダにそのままかけるのはもちろん、**調味料や砂糖の代用**としても幅広く使えます。**お料理に深いコクを与える**だけでなく、ヘルシーな食生活をサポートしてくれます。



●原産国エクアドルでは…

現地の方は、フルーツとして食べるほど、カカオはとても身近な食材。カカオを使った市販品も多く販売されており、砂糖の代わりにして使用されるご家庭もあります。日本人にも受け入れやすい味わいのカカオパルプ。栄養も豊富ですので、日々のお料理に、健康な生活のサポートに、是非ご利用ください。

