



クルムレールミルク

包あん機適性に優れ
さまざまな素材と調和する生チョコレート

クルムレールミルク

包あん機適性に優れ、さまざまな素材と調和する生チョコレート

製品特長



包あん機で使いやすい物性ですので、外皮材、内包材のどちらにもご使用になれます。



※写真はイメージです

マイルドなミルク感が洋素材、和素材問わず相性が良く、商品開発の幅が広がります。



※写真はイメージです

北海道産生クリームを配合し、カカオとの風味のバランスが絶妙な本格的な生チョコレートです。

製品情報

名称：チョコレート

入れ目・荷姿：5kg×2袋/段ボール

保存方法：要冷蔵保存

取扱上の注意：におい移りの可能性がありますので、
においの強いもののそばに保管しないでください。
開封後はお早めにご使用ください。



TOKYO FOOD 東京フード株式会社

〒300-4351 茨城県つくば市上大島1687-1
TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598



月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266
株式会社ホーライ TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474
アベニコポーレーション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635