

Chocolat drink チョコレートドリンク

【コンゴ 55%】

コンゴのカカオ農園のカカオはウッディな香りと同レーズン、コニャックの様な香りが重なり合い奥深い上質なカカオの印象が残ります。とても上品で軽やかな飲み口が特徴です。

【リオアリバ 70%】

ドライフルーツのような香りに加え、洋梨のようなフレッシュな香り、ナショナル種特有の繊細な花の香りのマリアーージュが感じられる。少しゆったりとした飲み口に余韻の香りの深さを感じます。



【ホットチョコレートの美味しい召し上がり方】

【電子レンジで温める場合】

常温のまま保管し、温める前に良くシェイクします。目安は、キャップの内側に付いたチョコレートクリーム状のものがなくなるまでです。キャップを外し、500W電子レンジで1分10秒温めます。キャップを閉めシェイクしてカップに注ぎます。水を瓶の1/5ほど入れ10秒ほど温めシェイクしカップに注ぎスプーンで良くかき混ぜてお召し上がり下さい。

【鍋で温める場合】

常温のまま保管し、温める前に良くシェイクします。目安は、キャップの内側に付いたチョコレートクリーム状のものがなくなるまでです。電子レンジで1分温め鍋に注ぎます。水を瓶に1/4ほど入れシェイクして鍋に入れ温めます。沸騰したら仕上げにホイッパーで良くかき混ぜてカップに注ぎます。

【冷たくお召し上がりの場合】

常温のまま保管し、温める前に良くシェイクします。目安は、キャップの内側に付いたチョコレートクリーム状のものがなくなるまでです。これをグラスに移し、さらに水を瓶に1/4ほど入れシェイクしてグラスに注ぎます。氷を適量入れ、軽やかに混ぜてよく冷やしお召し上がり下さい。

shodai bio nature

〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉2-9-39 尾形ビル1階
TEL : 092-407-1600 FAX : 092-407-2122
<http://imprestion.com> info@imprestion.com