

Beauty Healthy Happy

pure cacao powder

cacao

pure cacao powder

cacao

幻のカカオ「クリオロ種」

カカオの原種とされる品種で、中南米の数少ない国々で育ちます。



世界のカカオ生産量の僅か5%しか収穫できない希少品種「クリオロ種」のカカオ豆を100%使用。

他の改良種とは違い、病気への耐性が低く、一本あたりの収穫高が少ないため、大量生産が行えず、原産地域の中南米のみで栽培されているとても希少な品種です。

香り高く、フルーティーな味わいが特徴で、最高級の風味を誇り、キングオブカカオと評されています。

こだわりの「ローカカオ」

ローカカオはカカオの収穫後、ローストすることなく低温管理された特別な製法によって作られます。

カカオ本来の活きた酵素・ビタミン・ミネラルを多く含み、芳醇な香りをご体験いただけます。



安心の「非アルカリ処理」

一般的なカカオ豆は、風味や色の調整を目的にアルカリ処理（化学処理）をされます。カカオ独特の風味や栄養価を損なわない「非アルカリ処理製法」で、自然のカカオ豆の良さを大切にしています。

カカオパウダーの使い方

そのままでもお召し上がりいただけますが、飲み物やお菓子作りなど様々な使い方を楽しんでいただけます。



●カカオブレッド



●お飲み物に



●カカオ菓子

注目の成分

カカオポリフェノール 1袋 (200gあたり)

13,220mg

栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー	353kcal
タンパク質	29.3g
脂質	11.7g
炭水化物	47.5g
(糖質)	(17.5g)
(食物繊維)	(30.0g)
ナトリウム (食塩相当量)	3.8mg (0.0097g)
カルシウム	162mg
カリウム	1,960mg
マグネシウム	581mg
ポリフェノール	6,610mg

ピュアカカオパウダー
(内容量：200g)



◆カカオパウダー
について詳しく
ご確認できます

<http://cacaopowder.skkfoods.com/>

株式会社 生活科学研究会
Seikatsu Kagaku Kenkyukai Corporation



99228