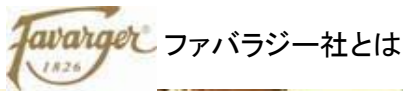


ファバラジー・チョコレートフォンデュ



スイス・ジュネーブに近く、レマン湖の畔「ベルン」に、拠点を構え、ひっそりと誠実にチョコレートを作り続けてきた、老舗ブランド。数多くのチョコレートブランドが、販路拡大戦略のために大手との合併を繰り返す中、180年以上の間、頑なに独自のブランドを守り続けてきた、6世代続く、スイス最古参メーカーのひとつです。



産地によって味わいの違うカカオ豆を、世界十数カ国から毎年厳選して取り寄せ、伝統の技と経験、そして長年受け継がれてきた秘密のレシピによってブレンドし、独特の味わい深いチョコレートを作ります。もちろん、合成添加物など一切使用しません。

■ファバラジー・チョコレートフォンデュ150g



●原材料

カカオマス・砂糖・ピーナツオイル・カカオバター・大豆レシチン・バニラ
厳選した材料だけで作られたシンプルなチョコレートは深く、誠実な味わいです。

●特徴

1. 電子レンジ2分で溶けて、室温で1時間固まりません。
(その秘密は良質なピーナツオイルです)
融点の低い良質なカカオバターとピーナツオイルを絶妙なバランスで配合することで、固まりにくく、比類のない深い味わいを実現しました。多くの女性が経験したことのあるバレンタインチョコの手作り作業。あのまな板で細かく刻んで湯煎にかけるという手間が、まったくありません。市販のチョコレートは加熱し続けなければ15分程で固まり始めますが、本品は食べ終わるまでトロトロ。何よりも深いコクのある味わいは絶品です。
・その上、火を使わないので、小さなお子さまでも安心。
調味が不要なので、そのまま充分美味しく楽しめる手軽さ。
2. 日本向けに作られたサイズです。
・ご家族、ご友人4、5人のパーティ1回分です。
容器ごとレンジでもOK。手間いらずで、しかも本場スイスの味わいです。

3. ニューアイテムのチョコレートです。

・カカオ53% 良質なカカオバターとピーナツオイルを使用。甘さは控えめで苦すぎず、コクがあり、後味もすっきりとした味わい。様々な食材とベストマッチするニューアイテムのチョコレートです。

●美味しい召し上がり方

1. 本品のフタを取り、中身(固形です)をレンジ対応の容器に移すか、または容器ごと電子レンジに入れます。
2. 500W~600Wで、30秒ずつ2、3回温めます。毎回ごとに必ずスプーンなどでかき混ぜて均一に溶かします。
3. なめらかに溶けたら、お好みの食材をつけてお召し上がり下さい。

★定番のフルーツから冒険のチーズなど、楽しみ方はアイデア次第で無限大です。

甘すぎず、コクの深いチョコレートの味わいは、フルーツと大変相性がよく、大人も子供も楽しめます。マシュマロ、ワッフル、フランスパン、クッキー、ポテトチップスなどは子供に人気ですし、カマンベールチーズなどとの相性は大人に意外な評判で、ワインやシャンパンに合わせるとオードブルに変身します。レストランやホテルのバイキングでしか味わえない本格派チョコレートフォンデュをご家庭でお楽しみください。

●美味しい保存のしかた

保存の適温は17℃前後です。秋冬であれば、冷蔵庫に入れる必要はございません。チョコレートは香りが逃げますので、余った分は、ラップに包むかナイロン袋に入れて密閉し、涼しい場所に保存して下さい。(賞味期限は製造から18ヶ月ですが、詳しくは容器底面のラベルをごらん下さい)