

ハインデ&ヴェレ チョコレートバーリスト 2024【ダッチオリジナル・シリーズ】

チョコレートバー (1箱35g 2枚入り)

ダッチオリジナル インドネシア、ペルー、ドミニカ共和国の単一原産地で有機認定されたプレミアムカカオから作られ、濃厚なフレーバーの層を持ち滑らかな余韻の残るチョコレート。

ダーク 71%



ナッツ、花、ハーブの温かいバランスのとれたミックス。心地よい噛みごたえで、溶け具合がちょうど良く、コーヒーのヒントが残る、長いチョコレートの余韻が楽しめます。

ヴィーガン

ミルク 52%



豊かでクリーミーな、舌の上でまろやかに溶けやすく、花やハーブのヒントが広がります。質の高いミルクとプレミアムカカオのミックスが、自然な塩味とキャラメル、コーヒー、くるみのヒントを引き立てます。

牛乳使用

ヴィーガンミルク 52%



独自のレシピによるヴィーガンミルクを使用。豊かでまろやか、ココナッツ、バナナ、ナッツのヒントが広がるチョコレートバー。暖かく滑らかな口当たりがあり、舌に広がる長い柔らかな溶けが続きます。

ヴィーガン

スペキュラスミルク 50%



オランダの冬の定番といえばスペキュラスクッキー。シナモン、ジンジャー、ナツメグ、カルダモン、クローブ、白こしょう、コリアンダーを90時間ゆっくりとチョコレートとブレンドしています。冬の季節商品。

牛乳使用

ホワイトレモン 37%



クリーミーで風味豊かなオランダの牛乳が天然カカオバターを引き立て、深い風味の層を作っています。仕上げのタッチにはスペインのレモンとマダガスカル産の上質なバニラの新鮮な味を加えました。

牛乳使用