

# 水溶性チョコレートフレーバー

## 焙煎したカカオ豆の自然な香り立ち、油脂感、コクを再現

ココアパウダーでは表現しきれない、焙煎カカオ豆の香り立ちとチョコレートのようななめらかな風味を付与できます。独自の抽出品3種を用いることで、用途・求める風味にぴったりのフレーバーを生み出すことが可能となりました。



カカオマス

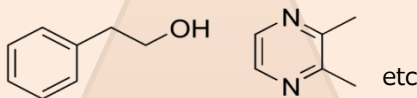
独自技術で抽出

### 素材

#### **Cacao Mass Tincture**

TOPに自然な香り立ち

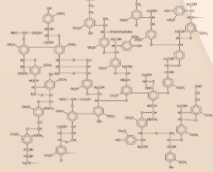
アルカリ処理前の香りを抽出



#### **Cacao Mass Extract LG**

middleにストレートな黒さとコク

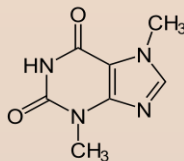
リグニンなどの高分子フェノール化合物を多く抽出



#### **Cacao Mass Extract TB**

bottomに油脂的な重厚感

チョコレート特有のほろ苦さであるテオブロミンなどを抽出



### 調合力



+

水溶性チョコレートフレーバー

+

ココアパウダー使用 貴社製品



カカオの香り立ち、油脂感、コクを再現



塩野香料株式会社

本社  
東京支店

大阪市中央区道修町3丁目1番6号  
東京都千代田区神田紺屋町19番地

Tel 06(6231)3013  
Tel 03(3251)7338

Fax 06(6229)-8316  
Fax 03(3252)-0165

2017.09