

貴腐ワインのチョコレート!

フランスのボルドー地方で作られる最高級貴腐ワイン"ソーテルヌ"で作られたチョコレート(ワイン風味のレーズン入り粒チョコレート)をご案内いたします。
 <名称: ショコラ・ド・ソーテルヌ> ボルドーの高級貴腐ワイン(ソーテルヌ)にレーズンを漬け込み、上質のチョコレートでコーティングしたハンド・クラフトのワイン・チョコレートです。チョコレートの原料は、高級レストランのデザートにも使用されているヴァローナ社のもの。貴腐ワインの芳醇な風味がチョコの濃厚でビターな甘さに溶け込んで、とてもなめらかで上品な味わいが楽しめます。手作業で作るため、年に一度のご予約販売のみとなりますが、是非お試しください!

Chocola de Sauternes Chateau Saint-Michel



銅版の窯で作る貴腐ワインチョコ

貴腐ワインとチョコの絶妙なマリアージュ

チョコ専用のバック付き

商品名: ショコラ・ド・ソーテルヌ (分類: チョコレート菓子)
 原産国: フランス / 内容量: 190g/本 (ケース入数: 24本)
 原材料: チョコレート、レーズン、貴腐ワイン(ソーテルヌ)、砂糖
 添加物: 香料、光沢剤、酸味料、乳化剤(大豆由来)
 小売価格: オープン価格 JAN: 3495339680097
 保存法: 直射日光を避け 12℃~20℃以下の涼しい場所で保管して下さい。
 賞味期限: 2019年9月16日(開封後はお早めにお召し上がり下さい。)

栄養成分表示

熱量	432cal
タンパク質	3.5g
脂質	10.5g
炭水化物	80.9g
食塩相当量	0.048g

アルコール分 0%

* 取扱い販売店は、限られておりますので弊社にお問い合わせ下さい。Eメール: import@royalofjapan.co.jp

貴腐ワインとは?

世界三大貴腐ワインの1つであるソーテルヌはフランスのボルドー地方ソーテルヌ地区で作られる白ワインで、他はハンガリーのトカイワインやドイツのトロッケン・ベーレン・アウスレーゼがあります。ぶどうの房の表面に貴腐菌(ボトリティス・シネレア菌)が付着すると果皮にミクロの穴が開き、そこから果汁の水分が蒸発してぶどう自体が濃厚なエキスだけの干しぶどう状態になります。これが“貴腐ぶどう”と呼ばれます。この凝縮された甘みのある貴腐ぶどうで作られるワインが貴腐ワインと呼ばれます。蜂蜜や干シアンズを想わせる風味と滑らかな口当たりが楽しめる至福の甘口ワインとなります。



* この商品は定温コンテナでの輸入及び定温倉庫で管理しております。

ROYAL OF JAPAN

輸入元: 株式会社ローヤル オブ ジャパン
 東京都渋谷区恵比寿南1-1-1
 TEL: 03 (3715) 8273