



DKSH | Business Line Food & Beverage
Ingredients

Felchlin
SWITZERLAND

Max Felchlin "Opus, Lait de terroir"

【フェルクリン社オーパスシリーズのご案内】

御取引先 各位

今回のニュースレターではスイス・フェルクリン社が誇るこだわりのミルクパウダー「メドウミルク」を使ったクーベルチュールをご紹介します。

オーパスホワイト35% & オーパスミルク38%

スイス、Unesco Biosphere Entlebuch産（ユネスコ生物圏保存地域）メドウミルクを使用したこだわりのクーベルチュール、オーパスシリーズ。スイスのテロワールを体現するこのミルクの持つ乳風味を損なわないために香料は使わずに上質なカカオバター、マダガスカル・サンビラーノ産カカオマス（ミルクチョコレートのみ）などの厳選した原料で製造しています。



厳選された原材料:

- ユネスコ生物圏保存地域産メドウミルクパウダー
- ドミニカ共和国産ピュア・プライム・プレッシング・カカオバター
- マダガスカル・サンビラーノ産カカオマス（オーパスミルク38%のみ）



オーパス ミルク 38%
包装形態：2 kg×3 袋（ケース）
賞味期限：製造日より18 ヶ月
保管方法：18℃以下の冷暗所にて保管
テンパリング温度：30-32℃

オーパス ホワイト 35%
包装形態：2 kg×3 袋（ケース）
賞味期限：製造日より18 ヶ月
保管方法：18℃以下の冷暗所にて保管
テンパリング温度：30-32℃

メドウミルクとは

ユネスコが生物圏保存地域における広大な牧草地で、乳牛は自生する100種以上の生い茂った牧草やハーブ、アルプスの雪解け水を楽しみます。冬場は夏の間刈り取った天然の牧草を自然乾燥させたものだけを給餌されます。また、牧草地における牛の数は制限され、どの牛も自由に歩き回るのに十分なスペースを与えられています。ストレスのない環境で育てられた乳牛からとれるミルクは格別の味わいで、この乳風味の素晴らしさを表現する為、ミルクパウダーへの加工時は香り成分である乳タンパクを活かすように施されております。



サンプルのご依頼はこちら:

[Click here](#)

【マックス・フェルクリン社】

1908年創業のスイス・シュビーツのチョコレートメーカー。契約農家から直接買い付けるカカオ豆やユネスコ・エントレブッフ産のメドウミルクなど原料へのこだわりと繊細なローストや最長72時間に及ぶコンチングなど細部にわたって美味しさを追求しています。

最後までお読みいただき
ありがとうございました。
お問い合わせお待ちしております。

DKSHジャパン株式会社
生産資材事業部門
食品・飲料ビジネスライン

お問い合わせ先

[担当：井神]
Email: yuki.inokami@dksh.com
Phone: 03-5730-7560



Discover

www.dkshdiscover.com



Specialty Chemicals
and Ingredients
at Your Digital
Fingertips

本メールおよび添付文書に含まれるすべての技術情報およびその他の情報（以下「情報」）は、情報提供のみを目的としており、DKSHはそれらの情報の完全性または正確性について一切の責任を負いません。また、本メールは記載されている製品の品質や特性、または特定の目的への適合性に関する保証や表明を構成するものではありません。

To review our privacy policy, or to contact us to unsubscribe from this newsletter, please click the following link: [DKSH Privacy Notice](#)

Delivering Growth – in Asia and Beyond.



DKSH Japan K.K. | 3-4-19, Mita, Minato-ku, Tokyo 108-8360

Phone +81 3 5441 4534 | Fax +81 3 5441 4536 | Website: www.dksh.jp | Email: pm.fbi.japan@dksh.com