DEAN & DELUCA

ヘルシーで新感覚な "RAW" チョコレート Natural & Ethical.



PANA CHOCOLATE パナチョコレート

2012年にオーストラリア・メルボルンではじまった、完全に自然な素材だけを使用した、 RAW チョコレートブランド。RAW(生) チョコレートとは、カカオをローストせず生のまま 使用して作られるチョコレートのこと。全ての製造工程は42℃以下の低温に保たれ、原 材料の栄養素が保持されています。精製糖は一切使用せず、甘みにアガベネクターとコ コナツネクターを使用。身体に優しい、ナチュラルで上品な甘さを生かしています。材料 は、すべてオーガニックのものを使用し、世界中の持続可能な農法とフェアトレードの事 業に取り組む生産者から調達しています。

PANA CHOCOLATEが 大切にしていること

有機認証を受けたオーガニック ORGANIC HANDMADE チョコレートはすべて手作り 100%植物性 VEGAN **GLUTEN FREE** グルテンフリー 乳製品不使用 NO DAIRY

NO REFINED SUGAR 精製糖不使用 NO SOY 大豆製品不使用



各 ¥940 (税込 ¥1,015) 発売中

PANA CHOCOLATE パナ チョコレート

取扱店舗

六本木 品川 有楽町 新宿 渋谷 恵比寿 広尾 吉祥寺 八重洲 アトレ川崎 ラゾーナ川崎 横浜 名古屋 栄 京都 大阪 福岡 アミュプラザ博多 オンラインストア



ミント60%カカオ 本体価格:940円 1,015円(稅込)

パナチョコレート

原材料:

ペパーミンントオイル、食塩

内容量: 45g 原産国: オーストラリア

爽やかに鮮烈に香る、ペパーミントエッセンシャルオイルと濃厚なカカオが織りなす1番 人気のフレーバー。 全ての製造工程は42℃以下に保たれ、原材料の栄養素を保持して作られるチョコレート。

精製糖は一切使用せず、甘みアガベネクターとココナツネクターを使用した、身体に優しい ナチュラルで上品な甘さを生かしています。

人たちに支持されているオーガニックのブランドです。

ヘルシーで新感覚な"RAW"チョコレート

■作り手の紹介 <パナチョコレート>

2012年にオーストラリア・メルボルンではじまった、完全に自然な素材だけを使用した、RAW チョコレートブランド。豪州ではパナのヴィーガン・ケーキやアイスクリームも大人気。多くの



