



プレミアムチョコレートコンパウンド



サフィーロはチョコレートと同じ用途でご使用いただけるよう開発された特別なコンパウンドです。

テンパリングをせずに美しく艶のあるコーティングが得られるとともに、リアルチョコレートのようなパキッとしたスナップ性を持ち合わせています。コーティングだけでなく、ボンボンショコラ、生菓子、焼き菓子等、あらゆる用途にご使用ください。

使用方法

45-50℃に加温して溶かし、38-42℃で使用。

※モールディングなど収縮性を利用する場合は、4-5℃で素早く冷却する。

※製造設備・条件によってクーリング方法・温度等の調整が必要な場合があります。

ZAFIRO BITTER

サフィーロ ビター



カカオ分：23%

流動性：●●●

荷姿：1 カートン 10kg (5kg×2 袋)

ZAFIRO MILK

サフィーロ ミルク



カカオ分：5%

流動性：●●●

荷姿：1 カートン 10kg (5kg×2 袋)

ZAFIRO WHITE

サフィーロ ホワイト



カカオ分：-

流動性：●●●

荷姿：1 カートン 10kg (5kg×2 袋)

ZAFIRO PISTACHIO

サフィーロ ピスタチオ



カカオ分：-

流動性：●●●

荷姿：1 カートン 10kg (5kg×2 袋)

Coming soon