

イタリア・ウンブリア州・・・

聖ヴァレンティン発祥の地“テルニ”の街より

トリュフが入った 正真正銘の

トリュフチョコレート

cioccolatini al tartufo

「黒トリュフ入りチョコレート」

CIOCCOLATINI AL TARTUFO NERO

原産地：イタリア・ウンブリア州

原材料：砂糖、ココアペースト、ココアバター、乳化剤（大豆由来）、

アロマ、ココアバター、全乳粉、脱脂粉乳、

乳化剤（大豆由来）、

ヘーゼルナッツ、

ココアパウダー、食塩、

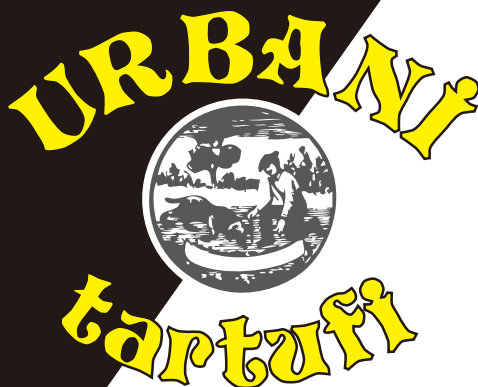
黒トリュフ

(Tuber Melanosporum Vitt.)

夏トリュフ

(Tuber asetivum Vitt)

黒トリュフアロマ



「白トリュフ入りチョコレート」

CIOCCOLATINI AL TARTUFO BIANCO

原産地：イタリア・ウンブリア州

原材料：砂糖、ココアバター、アロマ、

乳化剤（大豆由来）、全乳粉、脱脂粉乳、

ヘーゼルナッツ、ココアパウダー、

白トリュフ

(Tuber Magnatum Pico)

「白・黒トリュフ入りミックスチョコレート」

CIOCCOLATINI AL TARTUFO BIANCO E NERO

原産地：イタリア・ウンブリア州

原材料：白・黒各チョコレートを参照下さい

内容量：100g/円筒 白・黒各10粒

賞味期限：1年間

イタリア最高峰のトリュフブランドが手作りで、

香り抜群に仕上げた本物のトリュフが入ったチョコレートです。

トリュフに似ているチョコというのではなく、トリュフの名産地で、

職人が一年に一度、手作りでクリスマス向けに一粒一粒製造しました。

トリュフを練りこんだ至高の逸品をぜひともご賞味下さい。



白 約5g

黒 約5g

各10個づつ計20個入り

白・黒ミックス 100g

