



# TULAKALUM

**NEW** トウラカラム (ブラック・チョコレート) **75%**

GRAND CRU DE TERROIR / PUR BELIZE  
グラン・クリュ・テロワール / ベリーズ産カカオ

# TULAKALUM

トゥラカラム (ブラック・チョコレート) 75%

グラン・クリュ・テロワール / ベリーズ産カカオ



## シャープな酸味と苦味に続く、 完熟フルーツの香り

スパイスの甘みと混ざり合ったシャープな酸味に続く、ほのかな甘みをおびた苦味。最後に現れる贅沢な完熟フルーツのようなノートが特徴。

製品名 : トゥラカラム  
カカオ分 : 75%  
商品コード : 26961  
内容量 : 1kg (袋)

乳化剤不使用

香料不使用



## 驚きとインスピレーションが待っている

「トゥラカラム」は、中米のグアテマラとメキシコに隣接する小さな国ベリーズのシングルオリジンショコラです。そのアロマプロファイルは、複雑に絡み合った力強い風味の豊かさと、優しいパイスのノートが特徴です。

カカオ分75%の「トゥラカラム」は、乳化剤、香料不使用にも関わらず、口溶けがなめらかで、コーティングを含む全ての製菓やチョコレートレシピに使用することができます。

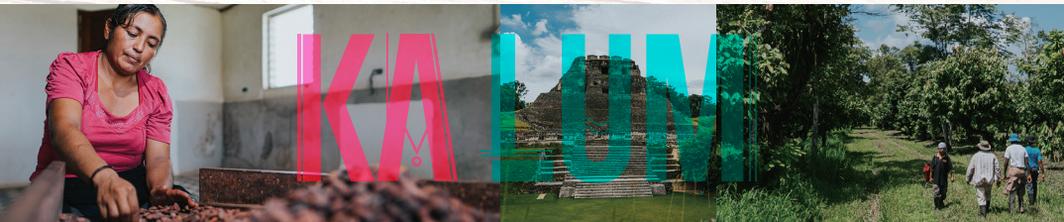
### さまざまな用途に対応

コーティング、型取り、タブレット、ムース、クレム、ガナッシュ、氷菓類

### 食材の組み合わせについて

エコーレ・ヴァローナのシェフと味覚分析官が、トゥラカラムと相性のよい副材料を選びました。クリエイションにお役立てください。

ARÔMES アロマ			FRUITS フルーツ			
	スマイレ	アニス		マンゴー	パイナップル	ルバーブ
FRUITS À COQUE ナッツ			ÉPICES エビス			
	アーモンド・ベスト	栗		コマ		



## ヴァローナとカカオ生産者

「トゥラカラム」は、マヤ語の方言で「一緒に」という意味です。  
長い間、ハリケーンやオーナーの交代などで困難に直面していた農園で、  
希少なベリーズ産カカオを再び生産することができたのは、  
ヴァローナと現地のパートナーである「マヤ・マウンテン・カカオ」が  
手を取り合い、努力を重ねた結果です。

ヴァローナは、未来にも継続してカカオ栽培を続けることを使命として、  
ベリーズだけでなく、いくつもの国のカカオ生産者と  
長期間のパートナーシップを結んでいます。

カカオの栽培技術の伝承に留まらず、  
農園内の施設や学校、水、医療、衛生環境などを整える  
サポートを続けています。



ヴァローナ ジャパン 株式会社

〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4

Tel. 03-5215-2303 Fax.03-5215-2513

[www.valrhona.co.jp](http://www.valrhona.co.jp) [info@valrhona.co.jp](mailto:info@valrhona.co.jp)