加工食品シリーズ

2022.2.14

チョコレート

特長　　口に入れると・・・
すぐに溶けて、甘みや香り、風味が口中に広がります

口どけがよくて美味しい！！

常温では固まっているけど、体温ですぐに溶ける油脂を使い、油脂に甘み、香り、風味を閉じ込めている

（表示：カカオバター、植物油脂）

（ミルクチョコレート1枚50g＝280㌔カロリーのなかみ　）

油脂（脂肪）	17g（34%）
糖分	28g（56%）

体に入ると

30gの脂肪に変わる