

ハーダース®のチョコレート マップ

関連商品

ハーダースのチョコレート関連商品を一挙ご紹介!!
お客様の用途に合わせて、お選び下さい。トッピング、ファッジ、ドリンク、etc...



HERDERS® トッピングスクイズボトル

- I 使いやすいハンディタイプ 適度な粘性と芳醇な香り
- II デザートの上からはもちろん、アンダーソースとして。
- III スクイズボトル 350g×24本/ケース

糖度 65°

チョコレートシロップ

- I 適度な粘性と芳醇な香り
- II デザートの上からはもちろん、アンダーソースとして。
- III スタンディングパウチ 1,000g×6袋/ケース

糖度 68°

トッピングチョイス

- I ハーダース トッピングチョイスシリーズ
- II デザートの上からはもちろん、アンダーソースとして。
- III スタンディングパウチ 500g×12袋/ケース

糖度 64°

大 Desert 粘性

JUBILEE® ホットファッジトッピング

- I 熟成された重みのあるオールドアメリカンテイスト
- II 温めて使用するタイプのファッジ
- III スタンディングパウチ 500g×12袋/ケース

糖度 68°



コールドファッジトッピング

- I 熟成された重みのあるオールドアメリカンテイスト
- II 温めなくても使えるファッジ
- III スタンディングパウチ 500g×12袋/ケース
スティックパック 25g×200本/ケース

糖度 68°



- I 商品特長
- II 使用方法
- III 荷姿

JUBILEE®

チョコレートドリンクベース

- I チョコレートドリンクベースの定番
- II ホットチョコレート …チョコレートドリンクベース①: お湯④
アイスチョコレート …チョコレートドリンクベース①: お湯②: 氷②(5倍希釈)
- III パウチパック 1,000ml×10袋/ケース
スティックパック 30g×20本×10箱/ケース
ギフトセット スティックパック 30g×30本/セット

糖度 66°



チョコレートドリンクベース DX

- I ココアパウダーをぜいたくに使用し、クリームのコクを加えたリッチタイプ
- II ホットチョコレート …チョコレートドリンクベース①: お湯④
アイスチョコレート …チョコレートドリンクベース①: お湯②: 氷②(5倍希釈)
- III L-アルミカートン 630g×12本/ケース
ギフトセット L-アルミカートン 630g×3本/セット

糖度 66°



チョコレートベース 7618

- I ビタータイプのチョコレートドリンク
- II ホットチョコレート: チョコレートドリンクベース①: お湯④
アイスチョコレート: チョコレートドリンクベース①: お湯②: 氷②(5倍希釈)
- IV スタンディングパウチ 1,000ml×6袋/ケース

糖度 66°



多
カ
力
カ
オ
含
有
量

Drink 小 粘性

HERDERS®

カフェ用フレーバーソース

チョコレート 糖度 65° / ホワイトチョコレート 糖度 68°

Cafe Flavor Sauce
Chocolate

- I スペシャルティコーヒーをより美味しく、よりオリジナリティのあるメニューにする
- II カフェオレやフロズンカプチーノに“混ぜる”“かける”“飾る”など使い方が様々 デザートやスイーツにも
- III L-アルミカートン 500ml×12本/ケース



HERDERS®

ミルクプラスチョコレート

- I 乳製品に加えて、手軽にフレーバリング出来る商品
- II ミルクプラス①: 乳製品⑩で混ぜ合わせる
- III L-アルミカートン 500ml×12本/ケース
ピローパック 100ml×60袋

糖度 61°

