

コーヒー豆を液体チツソを使って、**-196℃で凍結粉碎!**

超微粉末コーヒー (深煎りタイプ、浅煎りタイプ)

<特徴>

- ・凍結粉碎だから、焙煎したてのコーヒーの香りが、抜群です。
- ・超微粉末だから、レギュラーコーヒーの香りがいつまでも口に残る、余韻の香り。
- ・凍結粉碎だから、舌ざわりがなめらかな、**400メッシュの超微粉末**。
- ・コーヒーのローストにより、深煎りタイプ、浅煎りタイプがあります。
- ・商品の種類は、**6種類**。(3種類の豆と2種類の焙煎度合い)
モカコーヒー、キリマンジャロコーヒー、ブラジルコーヒーの浅煎り、深煎り。
- ・焙煎機は、140年の歴史のある、**ドイツ・プロバット焙煎機**使用。
- ・使いやすい、1kgパック。

<使用例>

ホイップクリーム、バタークリーム、
アイスクリーム、チョコレート、
コーヒー餡、お菓子の外がけ、
クッキー生地などのお菓子の練りこみ。

<荷姿等> (1kg×12袋)

- ・荷姿：1袋1kgの少量パック
- ・ケース：12袋入り(12kg)
- ・賞味期限 6ヶ月



浅煎りコーヒータイプ

・焙煎度合い：シナモンロースト (浅煎り)



- ・モカ : 粉末コーヒー M-400 (浅煎り)
- ・キリマンジャロ : 粉末コーヒー KL-400 (浅煎り)
- ・ブラジル : 粉末コーヒー BS-400 (浅煎り)

深煎りコーヒータイプ

・焙煎度合い：フレンチロースト (深煎り)



- ・モカ : 深煎り微粉末 (M-400)
- ・キリマンジャロ : 深煎り微粉末 (KL-400)
- ・ブラジル : 深煎り微粉末 (BS-400)

ジェットコーヒー株式会社 〒590-0018 大阪府堺市堺区今池町1丁1-46

Tel 072-233-0567 FAX 072-228-1330 メール jet@joy.ocn.ne.jp