

European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food



ヨーロッパグルメエクスポートは、製パン、洋菓子に特化した多種多彩な食材を当社ブランド、または貴社ブランド名としてご提供いたします。

ヨーロッパグルメエクスポートは、ドイツやEU市場で販売成功を収め、尚且つ生産ラインに関する豊富な経験を有する製パン、洋菓子等の食品材料、素材を製造するドイツ及びEUの中小企業と提携しています。

当社の顧客は世界各地の食材を専門とし、消費者の嗜好や動向を満たす事のみに関心のある輸入業者又はパートナーです。共に既存のブランドに代わるものを追求しています。

貴製品仕様書に沿い、所有のネットワーク内で必要な品目を供給する為に最大限努力いたします。

最後に、様々なサプライヤーからの請求書の一元化や輸出入の諸手続きなど顧客のニーズに適した出荷をご提案いたします。

*Cake
Mixes & Premixes*

*Belgian
Chocolate
Curls & Decoration*

*German
Bread
Improver & Mixes*

*Italian Chocolate
&
Cocoa Powder*

Cake Fillings

*Ready-to-use
Pastry Shells*

European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food

ケーキ用プレミックスとミックス

チョコレート スポンジ

100% 完全ミックス (チョコレート
のベース、軽くてソフトな
質感)

1000 g チョコレートスポンジ
ミックス
700 g 全卵
100 g 水



チョコレート マフィン

100%完全ミックス (ダーク
チョコレート生地、濃厚な
テイスト、チョコレート
チップ)

1000 g チョコレート
マフィンミックス
250 g 全卵
350 g 植物油
300 g 水



ドーナツ (ケーキ)

100%完全ミックス (アメ
リカン風ドーナツケーキ)

1000 g ドーナツミックス
575 g 全卵
200 g 水



バニラケーキ

100% 完全ミックス (伝統
的なケーキベース)

1000 g バニラケーキミ
ックス
400 g 全卵
400 g 植物油
250 g 水



バニラケーキ コンセントレ イト

30% コンセントレイト
(ティーケーキ用)

300 g バニラケーキ コン
セントレイト
360 g 小麦粉
340 g 砂糖
350 g 全卵
400 g 植物油
160 g 水



ケーキ用プレミックスとミックス

バニラマフィン

100% 完全ミックス (しっとり濃厚、大きめ)

1000 g バニラマフィン
ミックス
300 g 全卵
450 g 植物油
150 g 水



バニラマフィン 3か月長期保存可

100% 完全ミックス (しっとり、ソフト)

1000 g ミックス
350 g 植物油
250 g 全卵
250 g 水



バニラスポンジ

100%完全ミックス (軽くてソフトな生地。あらゆるガトウーに最適)

1000 g バニラスポンジ
ミックス
600 g 全卵
200 g 水



バニラスポンジ コンセントレイト

30% プレミックス (軽くてソフトな生地、あらゆるガトウーに最適)

300 g バニラスポンジ
コンセントレイト
350 g 砂糖
350 g 小麦粉
600 g 全卵
200 g 水



イースト生地

100%完全ミックス

1000 g イースト生地
ミックス
500 g 水
60 g 生イースト



ブレndィング用ケーキコンセントレイト

チョコレート ケーキ コン セントレイト

32%コンセントレイト (濃厚
チョコレートケーキ)

320 g コンセントレイト
240 g 砂糖
440 g 小麦粉
200 g 全卵
400 g 植物油
200 g 水



チョコレート スポンジケー キ コンセン

25%コンセントレイト (ソフ
トチョコレートスポンジ)

250 g コンセントレイト
375 g 砂糖
375 g 小麦粉
600 g 全卵
200 g 水



バニラケーキ コンセントレ イト

10%コンセントレイト (標
準的なベース)

100 g コンセントレイト
400 g 砂糖
350 g 小麦粉
150 g 小麦でん粉
450 g 全卵
450 g 植物油
100 g 水



バニラマフィ ン コンセン トレイト

23%コンセントレイト
(しっとり、濃密で大き目な
マフィン)

230 g コンセントレイト
410 g 砂糖
80 g 小麦粉
280 g 小麦でん粉
200 g 全卵
350 g 植物油
260 g 水



バニラスポン ジコンセント レイト

20%コンセントレイト (軽め
でソフトなスポンジ、ガトウ
ーに最適)

200 g コンセントレイト
450 g 小麦スターチ
350 g 小麦粉
600 g 全卵
200 g 水



ブレッド、ロールパン用改良剤スペシャリティ

クリーンラベル改良剤

3-4%改良剤（ブレッド、ロールパン向け）

1000 g 小麦粉
30-40 g 改良剤
20 g 塩
40 g 生イースト
570 g 水



冷凍用生地

4%改良剤（冷凍用ブレッド、ロールパン生地）

1000 g 小麦粉
40 g 改良剤
20 g 塩
40 g 生イースト
570 g 水



標準的改良剤

0.5-1%改良剤（風味ブレッド、ロールパン用）

1000 g 小麦粉
5-10 g 改良剤
20 g 塩
40 g 生イースト
600 g 水



ソフトロールパン

1%改良剤（きめ細かい質感のソフトパンズ）

1000 g 小麦粉
10 g 改良剤
30 g 砂糖
30 g マーガリン
20 g 塩
50 g 生イースト
550 g 水



ピザ用生地

100%完全ミックス（クルスティー、イタリアンスタイルピザ生地）

1000 g ピザ用酵母生地
ミックス
20 g オリーブオイル
30 g 生イースト
600 g 水



パン（ブレッド）用プレミックスとミックス

バゲット

100%完全ミックス（しっとり感と典型的な構造）

1000 g	ミックス
30~40 g	生イースト
630 g	水



バロックブレッド

100%完全ミックス（ライ麦、スペルト小麦（ディンケル）、小麦、ゴマ、ひまわり種子、ポテトフレーク、アップルファイバー）

1000 g	ミックス
40 g	生イースト
750 g	水



カンパーニュブレッド

100%完全ミックス（小麦、ライ麦、アマ、ゴマ、ひまわり種子、オーツ麦、麦芽）

1000 g	ミックス
30 g	生イースト
20 g	塩
585 g	水



コーンブレッド

100%完全ミックス（芳香のあるやや黄色みがかったパン。コーン、カボチャ種、ひまわり種子）

1000 g	ミックス
40 g	生イースト
630 g	水



ゴールドンブレッド

40%コンセントレイト（風味の為に小麦、ライ麦、キビ、アマ、ひまわり種子、オーツ麦、大豆入り）

400 g	ミックス
600 g	小麦粉
40 g	生イースト
620 g	水



パン用プレミックスとミックス

パワフルブレッド

40%コンセントレイト (小麦、ライ麦、オーツ麦、麦芽、アマ、ひまわり種子、大豆)

400 g ミックス
600 g 小麦粉
40 g 生イースト
650 g 水



ドイツ田舎風ブレッド

100%完全ミックス (ドイツ風パン、ライ麦と小麦のベース、外側がパリッとしている)

1000 g ミックス
15 g 生イースト
20 g 塩
750 g 水



ライ麦ブレッド

50%コンセントレイト (風味ライ麦ベースのパン)

500 g ミックス
500 g 小麦粉
30 g 生イースト
760 g 水



スペルト小麦 (ディンケル) パン (全粒粉)

100%完全ミックス (スペルト小麦全粒粉をベース。ひまわりの種子、麦芽、ポテトフレーク アップルファイバー)

1000 g ミックス
20 g 生イースト
700 g 水



スポーツブレッド

100%完全ミックス (小麦、ライ麦、メロン種子、ゴマ、アマ)

1000 g ミックス
40 g 生イースト
650 g 水



プレミアム イタリアン カカオパウダー

チャロデリカ ト

22-24% ココアパウダー。チョコレートの最もポピュラーなココアパウダー。明るいカラーで丸みを帯びた味わい。高含有量のハーゼルナッツとジャンドゥーヤとの相性は理想的。



マローネ ロブスト

22-24% ココアパウダー。豊かな風味と繊細な味わい。繊細な香りと芳醇なテイスト。代表的なココアパウダー。



マローネ インテンソ

10-12% ココアパウダー。アイスクリームに最適なココアパウダー。ココアバターの含有量が多様なチョコレートアイスクリームの製作に適している。



ブルーノ インテンソ

22-24% ココアパウダー。その色合いと濃度はチョコレートやアイスクリーム製造に欠かせない。



ロッソ プロフマート

22-24% ココアパウダー。その香りとカラーにより創造的なペストリーやアイスクリームに最適。ホットココアドリンクにもお勧め。



デザートミックス

クレームブリュレ

濃厚なバニラフレーバーベース。パリパリなカラメルのトッピング
5 k gボックス

500 g 液状フレッシュクリーム
300 g 牛乳
150 g クレームブリュレミックス



フォンダン・オ・ショコラ

中央に溶ろけるチョコレート入り。濃厚でホットチョコレートプディング。
5 k gボックス

1000 g フォンダン・オ・ショコラミックス
350 g ソフトバター
550 g 全卵



チョコレートムース

昔ながらの伝統的なデザート。
5 k gボックス

500 g 牛乳
400 g チョコレートムースミックス



アメリカンパンケーキ (ホットケーキ)

厚くスポンジタイプのパンケーキ用ミックス。メイプルシロップをかけて食す。
5 k gボックス

750 g アメリカンパンケーキミックス
1000 g 牛乳



パンケーキ (クレープ)

薄いパンケーキまたはクレープ用ミックス。
5 k gボックス

1000 g パンケーキミックス
1000 g 牛乳
500 g 全卵



プレミアム イタリアン チョコレート セレクション

チョコレート セレクション カーサ テッシエーリ

イタリア、トスカーナで長年に渡り最高峰のシェフとショコラティエがユニークで新しいチョコレートを紹介。世界各地から厳選されたカカオ豆の最高の成分を使用。

マサラ
エキストラ・
ダーク・チョコ
レート
70%

70%エキストラ・ダーク・
チョコレート カバーリング
(コーティング)に最適。注意
深くローストした厳選され豆。
味わい深くミリーミーなテイスト。

カバーリング ●●●●●
成形 ●●●●
ガナッシュ ●●●●
ムース ●●●●●
アイスクリーム ●●●●●
飲料 ●●●●●



サキタ
ピュア・ダー
ク・チョコ
レート60%

ベリー系の香りが強いチョコ
レート。

カバーリング ●●●●●
成形 ●●●●●
ガナッシュ ●●●●●
ムース ●●●●
アイスクリーム ●●●●
飲料 ●●●●



ミズ
ピュア・ダー
ク・チョコ
レート58%

強いテイストで柔らかいダーク
チョコレート。

カバーリング ●●●●●
成形 ●●●●●
ガナッシュ ●●●●●
ムース ●●●●
アイスクリーム ●●●●
飲料 ●●●●



カンバ
ピュアダーク
チョコレート
52%

バランスの取れたテイスト。
ダークチョコレート。

カバーリング ●●●
成形 ●●●●
ガナッシュ ●●●●
ムース ●●●●●
アイスクリーム ●●●●●
飲料 ●●●



プレミアム イタリアン チョコレート セレクション

アカラ ミルクチョコ レート 35%

ミルクチョコレート。
カカオ味の中に仄かなミルク
キャラメルテイスト。

- カバリング ●●●●●
- 成形 ●●●●●
- ガナッシュ ●●●●●
- ムース ●●●●●
- アイスクリーム ●●
- 飲料 ●●●



ヌエラ ミルクチョコ レート 32%

ミルクとカカオのバランスが取
れたクリーミーなミルクチョコ
レート。強めのキャラメルテイ
スト。

- カバリング ●●●●●
- 成形 ●●●●●
- ガナッシュ ●●●●●
- ムース ●●●●●
- アイスクリーム ●●●●●
- 飲料 ●●●



タブク ホワイトチョコ レート 35%

大変クリーミーなホワイトチョコ
レート。強めのミルクとバニ
ラテイスト。

- カバリング ●●●●●
- 成形 ●●●●●
- ガナッシュ ●●●●●
- ムース ●●●●●
- アイスクリーム ●●●●●
- 飲料 ●●●



チャプア ピュアチョコ レートチップ 44%

チョコレートチップ。焼き菓子や製パンに最適。焼き上がり後も
形やチョコレートの風味を損いません。



	粘度	ココア含 有	脂質	牛乳	パッキン グ
マサラ	◇◇◇◇◇	70%	40%	0%	2 x 2 kg
サキタ	◇◇◇◇◇	60%	38%	0%	2 x 2 kg
ミズ	◇◇◇◇◇	58%	36%	0%	2 x 2 kg
カンバ	◇◇◇◇◇	52%	35%	0%	2 x 2 kg
アカラ	◇◇◇◇◇	35%	35%	22%	2 x 2 kg
ヌエラ	◇◇◇◇◇	32%	34%	22%	2 x 2 kg
タブク	◇◇◇◇◇	32%	39%	23%	2 x 2 kg

	粘度	ココア含 有	脂質	牛乳	パッキン グ
トロコ	◇◇◇◇◇	72%	43%	0%	10 kg
マカル	◇◇◇◇◇	58%	38%	0%	10 kg
コパナ	◇◇◇◇◇	30%	31%	23%	10 kg
クルマ	◇◇◇◇◇	36%	37%	23%	10 kg
ナパコ	◇◇◇◇◇	30%	35%	21%	10 kg

European Gourmet Export

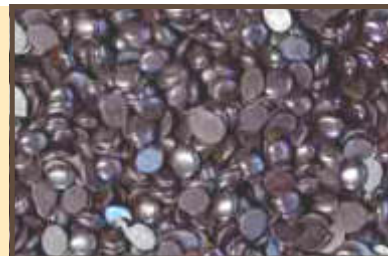
Your Source for Fine European Food

ベルギー チョコレート

ダーク
ネラナ

10kgボックス

ベルギー産チョコレートチップ
55%



ダーク
プレミアム

10kgボックス

ベルギー産チョコレートチップ
58%



ミルク
ラタナ

10kgボックス

ベルギー産チョコレートチップ
43%



ミルク
プレミアム

10kgボックス

ベルギー産チョコレートチップ
40%



ホワイト
ビオンダ

10kgボックス

ベルギー産チョコレートチップ
29%



イタリアン チョコレート

トロコ
エキストラ・
ダークチョコ
レート 72%

バランスの取れたローストカカオのテイスト。優れた流動性。カバリング、ガナッシュ、アイスクリームと成形に最適。



マカル
ダークチョコ
レート
58%

デリケートで丸みのあるテイスト。カバリング、ガナッシュ、ソース、アイスクリーム、シャーベットと成形に最適。



コパナ
ミルクチョコ
レート
36%

明るい色合い。カカオ、ミルクとキャラメルのバランスが取れたテイスト。カバリング、ガナッシュ、アイスクリーム、成形に最適。



クルマ
ミルクチョコ
レート
31%

強い色合い。繊細なミルクテイスト。カバリング、ガナッシュ、アイスクリーム、成形に最適。



ナパコ
ホワイトチョコ
レート
30%

ミルクとバニラのバランスが取れたテイスト。コーティング、ガナッシュ、アイスクリーム、成形に最適。



European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food

ベルギー チョコレート カール

キャラメル
カール

4 k g ボックス

1 2 mm
ベルギー産ミルクチョコ
レート



レモンカール

4 k g ボックス

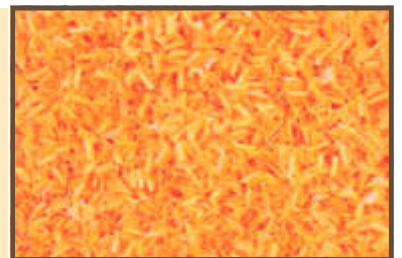
1 2 mm
ベルギー産ホワイトチョコ
レート



オレンジ
カール

4 k g ボックス

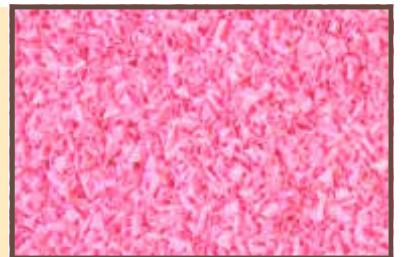
1 2 mm
ベルギー産ホワイトチョコ
レート



ストロベリー
カール

4 k g ボックス

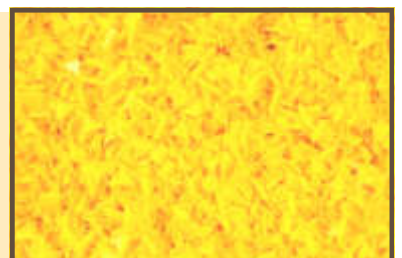
1 2 mm
ベルギー産ホワイトチョコ
レート



イエロー
カール

4 k g ボックス

1 2 mm
ベルギー産ホワイトチョコ
レート



ベルギーチョコレート カール

ダーク
ミニ
カール

4 k g ボックス

9 mm
ベルギー産ダークチョコ
レート



ダーク
カール

4 k g ボックス

12 mm
ベルギー産ダークチョコ
レート



ダーク
メガ
カール

4 k g ボックス

28 mm
ベルギー産ダークチョコ
レート



ミルク
クカール

4 k g ボックス

12 mm
ベルギー産ミルクチョコ
レート



ホワイト
カール

4 k g ボックス

12 mm
ベルギー産ホワイトチョコ
レート



型抜きチョコレート

たまご型
ダーク

315個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ダークチョコレート。
たまご型
39 x 26 x 25 mm
4.4 g/個
ドイツ製。



たまご型 ミ
ルク

315個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ミルクチョコレート。
たまご型
39 x 26 x 25 mm
4.4 g/個
ドイツ製。



たまご型 ホ
ワイト

315個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ホワイトチョコレート。
たまご型
39 x 26 x 25 mm
4.4 g/個
ドイツ製。



コーヒーカッ
プ型ダーク

540個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ダークチョコレート。
カップ型。
直径31 x 17 mm
3.7 g/個
ドイツ製。



コーヒーカッ
プ型ミルク

540個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ミルクチョコレート。
カップ型
直径31 x 17 mm
3.7 g/個
ドイツ製。



型抜きチョコレート

トリュフ型
ダーク

504個入／箱

既製品 (Ready-to-use)
ダークチョコレート。
トリュフ型
直径25.5mm
2.7g／個
ドイツ製。



トリュフ型
ミルク

504 個入／箱

既製品 (Ready-to-use)
ミルクチョコレート。
トリュフ型
直径25.5mm
2.7g／個
ドイツ製。



トリュフ型
ホワイト

504 個入／箱

既製品 (Ready-to-use)
ホワイトチョコレート。
トリュフ型
直径25.5mm
2.7g／個
ドイツ製。



トリュフ型
ミルク
マキシ

324個入／箱

既製品 (Ready-to-use)
ミルクチョコレート。
トリュフ型
直径31mm
4.7g／個
ドイツ製。



トリュフ型
ダーク
マキシ

324個入／箱

既製品 (Ready-to-use)
ダークチョコレート。
トリュフ型
直径31mm
4.7g／個
ドイツ製。



型抜きチョコレート 柄付き

ドーム型
ライン
ホワイト

216個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ホワイトチョコレート。
ドーム型 紅白のライン
直径31 x 21mm
4.9g/個
ドイツ製。



ドーム型
オーナメント
ダーク

216個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ダークチョコレート。
ドーム型 金色のオーナメント
直径31 x 21mm
4.9g/個
ドイツ製。



ドーム型
オーナメント
ミルク

216個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ミルクチョコレート。
ドーム型 金色のオーナメント
直径31 x 21mm
4.9g/個
ドイツ製。



ドーム型
スター (星)
ダーク

216個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ダークチョコレート。
ドーム型 金色の星
直径31 x 21mm
4.9g/個
ドイツ製。



ドーム型
スター (星)
ミルク

216個入/箱

既製品 (Ready-to-use)
ミルクチョコレート。
ドーム型 金色の星
直径31 x 21mm
4.9g/個
ドイツ製



チョコレート デコレーション

チョコレート
ペンシル
ホワイトノ

120本/箱

チョコレートペンシル
長さ20cm
ベルギー産



チョコレート
ペンシル
ダークノホワ

120本/箱

チョコレートペンシル
長さ20cm
ベルギー産



チョコレート
ペンシル
マーブル

120本/箱

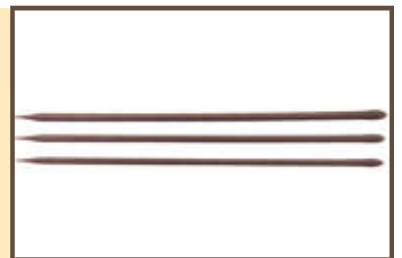
チョコレートペンシル
長さ20cm
ベルギー産



チョコレート
ランサー
(槍)

300本/箱

チョコレートランサー
長さ20cm
ベルギー産



チョコレート
ランサー
(槍)

300本/箱

チョコレートランサー
長さ20cm
ベルギー産



チョコレート デコレーション

オリエンタル

575個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
59 x 34 mm
ベルギー産



フィリグラン

400個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
60 mm
ベルギー産



扇
ダーク/ホワイト

165個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
60 x 45 mm
ベルギー産



扇
マーブル

165個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
60 x 45 mm
ベルギー産



ミニ扇
マーブル

185個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
30 x 22 mm
ベルギー産



チョコレート デコレーション

トライアングル
ゼブラ

490個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
55 x 35 mm
ベルギー産



トライアングル
水玉

490個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
55 x 35 mm
ベルギー産



トライアングル
雫 (しずく)

490個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
55 x 35 mm
ベルギー産



トライアングル
ライン

490個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
55 x 35 mm
ベルギー産



トライアングル
マーブル

490個/箱

既製品 (Ready-to-use)
チョコレートデコレーション
55 x 35 mm
ベルギー産



プレミアム イタリアン フィリング

18% ヘー ゼルナッツク リーム

滑らかでクリーミーなジャンドゥーヤの強いテイストのクリーム。全ての種類のファインペーストリーに最適。ローストされたヘーゼルナッツの豊かな風味とジャンドゥーヤの味わいにより、満足. 頂けるハイエンドな結果を得られます。



45% ヘー ゼルナッツク リーム

口の中で広がるヘーゼルナッツクリーム。スムーズ、クリーミーで洗練された細やかなテイスト。ローストしたヘーゼルナッツの濃厚な味わいの中に仄かなココアのテイスト。



エキストラ ダークビター チョコレート

エキストラダーククリーム、スムーズ、クリーミーで洗練され細やかなビターテイスト。チョコレート味を強調する用途に最適。色合い、カスタード、ホイップクリーム、バタークリームの味を高めるのに理想的。



18%ピスタ チオクリーム

滑らかでクリーミーなバランスの取れたピスタチオの強い味のクリーム。ケーキ、クロワッサン、スポンジケーキ、ロール向け。



ホワイトク リーム

ホワイトチョコレートテイストのホワイトクリーム。クリーミーで洗練された細やかなテイスト。クロワッサン、ブリオッシュ、ビスケット、ワッフル、ケーキ、スポンジケーキ、ロールに最適。



ペストリー シェル 既製品 (Ready-to-use)

バターエクレ ア シュー

100個/箱
長さ16cm
9.6g/個

ゴールドブラウン、バター
シューペストリー。小麦粉、
バター、卵、膨張剤使用



クリームホー ン

バター: 80個/箱
長さ12cm
30g/個

ミニ: 120個/箱
長さ6.5cm
8g/個

サクサクしたパフペスト
リー。バターテイスト。ファ
インシュガー。小麦、バ
ター、麦芽、砂糖使用



クリームパフ クリーム シュー

ミニ: 300個/箱
直径5cm 4g/個

ミディアム: 96個/箱
直径8.5cm 15g/個

ラージ: 72個/箱
直径10cm 18g/個

シューペストリー。卵、小麦
粉、バター、ポテトスター
チ、膨張剤使用



マシュマロ ベース

200個/箱
直径6cm
8g/個

極細目なスポンジベース。伝
統的な製法で焼き上げ。卵、
小麦スターチ、砂糖使用



ワッフル チューブ

100個/箱
長さ9.8cm
17g/個

高品質。マカロン生地にて製
造。マジパン、カバリング、
小麦粉、卵、牛乳、砂糖、ス
ターチ使用。



European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food



***Ingredients
for Bakery
and Patisserie***

Consolidation

Services

Sourcing



Photos: Andreas Fischer - angelo.gi — B. and E. Dudzinski — Connfetti — gosphotodesign — Grecaud Paul — Hans-Peter Tetz — Irochka — Jacek Chabrszewski — Jenifoto — juefraphoto — klikk — koss13 - M. Studio — Mikael Damier — okinawaksawa — photocrew — pictures news — Quade — Radu Razvan — Simone van den Berg@fotolia.com, Choc-concept, ECC, Heschu, Tessieri, Weibler, Newrzella

**Heidelore Knirr GmbH | Reuterweg 65 | 60323 Frankfurt a.M. | Germany
www.european-gourmet-export.de | info@european-gourmet-export.de
Phone +49 (0) 69 9760 9553 | Fax +49 (0) 69 9760 9559**