



About Montezuma's

2000年、英国のある町で小さなチョコレートハウス「モンテズマズ」を始めたサイモン&ヘレン・パティンソン。チョコレート作りや販売の経験がまったくない2人は、南アメリカで美しいカカオの木と出会い、弁護士の職を捨てて新たなる道を歩み始めました。「味への探求心」「素材へのこだわり」「社会における貢献」を大切にしている彼らは、多くの人々に支持され、マスメディアに高く評価されています。



カカオの比率を高くできるのは、最上級のカカオを使っているからです。カカオの欠点を覆い隠してくれる砂糖を入れない場合、完全にパーフェクトなカカオの風味と品質をうまく引き出すことが極めて重要になるのです。

100% Cocoa Chocolate Bar Absolute Black With Almonds

100%カカオ・チョコレートバー：アブソルートブラック
With アーモンド

内容量：100 g

劇的で驚くカカオ100%のダークチョコレートに、自然でクリーミーなナッツの歯応えを加えるアーモンドの粒。砂糖、乳成分、グルテンは一切不使用で、ダイエット中やヘルシー志向の人にも最適です。