

UCC Coffee Professional Presents **Product News** 

# オリジナルケーキに 新たなラインアップ登場





### アールグレイケーキ

商品コード 295509000

賞味期限:364日 温度帯:冷凍

規格・ケース入数:6個・12箱解凍方法:冷蔵庫で11時間

### キャラメルプリンケーキ

### 商品コード 295506000

賞味期限:545日 温度帯:冷凍

規格・ケース入数:6個・12箱 解凍方法:冷蔵庫で8時間

### ショコラフランボワーズケーキ

商品コード 295507000

賞味期限:545日 温度帯:冷凍

規格・ケース入数:6個・12箱 解凍方法:冷蔵庫で8時間

### アールグレイケーキ



ムースとスポンジに香り高いアールグレイ を使用。アールグレイと相性のいいオレンジ がいいアクセントのケーキです。

### キャラメルプリンケーキ



くちどけ滑らかプリンを使用。ほろ苦い カラメルナパージュとキャラメルクリームの 組み合わせがマッチしたプリンケーキです。

### ショコラフランボワーズケーキ



2種のチョコレートクリームを使用し、チョコレート 感をより味わえるように仕上げました。フランボ ワーズジュレの酸味がアクセントとなっています。

## 🗞 スイーツペアリング 🦂





### アールグレイティーがおすすめ。

紅茶がケーキの甘さに寄り添いあい、やさしい風味が広がる 組み合わせです。アールグレイの特長的な柑橘の香りと、アク セントのオレンジダイスのそれぞれの良さを増長させます。



### ヴェスト No.4 がおすすめ。

苦味とコクが際立ったストロングタイプのコーヒーと合わせる ことで、アクセントのココアスポンジとキャラメルクリームを 引き立てます。コーヒーの重厚な口当たりがケーキの甘さ を引き立て、リッチな味わいを感じられる組み合わせです。



### UCC ヴェスト No.4

粉:315322000 豆:315321000



### 極味まろやか仕立てがおすすめ。

コクのあるコーヒーがまろやかなチョコレートクリームと 同調する組み合わせ。一緒に味わうとフランボワーズの 酸味が引き立ち、より一層華やかな味わいを感じられます。



極味 まろやか仕立て

粉:310490000 豆:310479000





- ・当カタログの掲載価格および仕様はメーカーの都合により予告なく変更する場合がございます。
- ・製品の色調等は撮影条件、印刷の関係で実際のものとは異なる場合がございます。
- ・当カタログの掲載内容を許可なく転載、複製することを禁じます。

ショコラ

フランボワ-

・掲載事項、商品に関するご意見、ご質問等はお気軽にお問い合わせください。

### UCCコーヒープロフェッショナル株式会社