



BALOCCO®

Buoni dal 1927

パロッコ社がお届けする
プレミアム・イタリアン・クリスマスケーキ



イタリア国内
シェア1位



パネットーネ 100g/500g/1000g

ミラノ生まれの伝統的なイタリアン・クリスマスケーキ。
ドライフルーツを混ぜて焼き上げました。

- 時間をかけて作りあげます
天然酵母であるパネットーネ種を使用して発酵。焼成後は自然冷却を行い、24時間かけて丁寧に完成させます。
- こだわりの高品質な原材料
厳選された小麦粉、砂糖、バターやイタリア産ミルクをはじめ親鶏の健康をケアして生産されたイタリア産卵、レーズン、砂糖漬けフルーツを使用しています。
- 保存料、着色料不使用
マーガリン、ショートニング、保存料、着色料不使用。

イタリア国内
シェア2位



パンドーロ 80g/750g/1000g

ロミオとジュリエットの舞台・ヴェローナ生まれの
伝統的なイタリアン・クリスマスケーキ。卵とバターの
風味がいきた、ふんわりとした上品な味わいです。

- 時間をかけて作りあげます
天然酵母であるパンドーロ種を使用して発酵。焼成後は自然冷却を行い、24時間かけて丁寧に完成させます。
- こだわりの高品質な原材料
厳選された小麦粉、砂糖、バターやイタリア産ミルク、親鶏の健康をケアして生産されたイタリア産卵を使用しています。卵由来の美しい黄金色が特徴です。
- 保存料、着色料不使用
マーガリン、ショートニング、保存料、着色料不使用。



BOTTEGA(ポッテガ)とは、イタリア語で『工房』の意。より上質で厳選された原料を使い、より丁寧で贅沢なパネトーネを提供するバロッコ社の高級ラインです。



チョコチップ入りパネトーネ 750g

カファレル社のエクアドル産とガーナ産の最高級チョコレートを使用したパネトーネ。チョコレートの酸味と苦みがパネトーネと完璧にマッチしています。



マロングラッセ入りパネトーネ 750g

パネトーネに使用されている栗は、4段階に分けて徐々に栗に甘味をしみこませていくため、パネトーネの焼成時に焼き縮みがなく、栗がふっくらとした食感が楽しめます。パネトーネを切った時に香るブルボンバニラの華やかな香りが漂うパネトーネです。



カファレルとは…

チョコレートで有名なイタリア・トリノで1826年に創業。ジャンドゥーヤチョコレートは、カファレル社が発祥の老舗メーカーです。また、古くからヨーロッパ各地の王室や貴族ご用達チョコレートとして認められ、190年以上に渡りイタリアのチョコレート業界の老舗ブランドとして、世界中のグルメに愛され続けています。



アグリモンターナとは…

アグリモンターナ社は、1972年に創業したマロングラッセやフルーツの砂糖漬けなどを生産している老舗メーカーです。着色料、保存料、添加物などを一切使用しない、伝統的な製造方法を守り続けている企業です。

ご購入申込欄 納品予定: 2022年11月初旬

品名	パネトーネ			パンドーロ			チョコチップ入りパネトーネ	マロングラッセ入りパネトーネ
	100g	500g	1,000g	80g	750g	1,000g	750g	750g
内容量	100g	500g	1,000g	80g	750g	1,000g	750g	750g
入数	32	12	12	32	12	9	8	8
参考小売価格	¥650	¥1,900	¥3,100	¥650	¥3,000	¥4,000	¥5,200	¥5,200
賞味期間	製造後9ヶ月間	製造後9ヶ月間	製造後9ヶ月間	製造後9ヶ月間	製造後9ヶ月間	製造後9ヶ月間	製造後9ヶ月間	製造後9ヶ月間
商品コード	1801011	1801020	1801030	1801041	1801050	1801060	1801100	1801200
JANコード	8001100 059198	8001100 050546	8001100 051017	8001100 059037	8001100 058979	8001100 051031	8001100069937	8001100068862
ご注文数	ケース	ケース	ケース	ケース	ケース	ケース	ケース	ケース

*パッケージデザインは予告なく変更になる場合があります。 ※記載は本体価格となります。

ご購入日	2022年	月	日
貴社名			
ご担当者さま ご氏名			

お電話番号	
ご住所	
ご振込先名 (該当される方のみ)	



JET 日欧商事株式会社
SPECIALISTA DELL'ITALIA
私たちはイタリアのスペシャリストです

本社
大阪営業所
名古屋営業所
福岡営業所
札幌営業所
広島出張所
沖縄出張所

〒105-0014 東京都港区芝3-2-18 NBF芝公園ビル4F
〒550-0011 大阪市西区阿波座1-6-13 カーニブレイス本町7F
〒460-0008 名古屋市中区栄2-9-26 ボーラ名古屋ビル4F
〒810-0041 福岡市中央区大名1-9-33 ソロン赤坂ビル
〒001-0010 札幌市北区北十条西4-1-19 楠本第10ビル4F
〒733-0812 広島市西区己斐本町2-3-9 リバーサイドSOGAI1303
〒901-2134 浦添市港川11-23-2 フェミニンM203

TEL 03-5730-0311 FAX 03-5730-0322
TEL 06-6536-6544 FAX 06-6536-6844
TEL 052-219-8026 FAX 052-219-8027
TEL 092-716-0180 FAX 092-716-0331
TEL 011-736-8881 FAX 011-736-8883
TEL 082-507-6706 FAX 082-507-6707
TEL 098-870-0755 FAX 098-870-0756