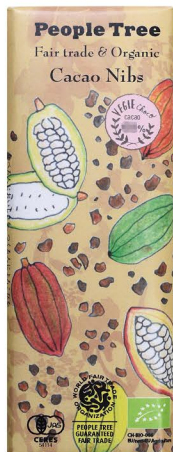


2019-2020シーズン フェアトレード&オーガニックチョコ 新作商品概要

ビターチョコベース「オーガニック カカオニブ」



カカオと黒糖・粗糖だけでできたビターチョコをベースにしています。
砕いたペルー産カカオニブの香りと食感が濃厚なビターチョコと溶け合います。

価格 : ￥350(+税)

内容量 : 50g

生産国 : スイス

原材料 : カカオマス、黒糖、カカオニブ、粗糖、ココアバター（一部に乳成分を含む）

取得認証 :



ミルクチョコベース「オーガニック コーヒーニブ」



砕いたペルー産コーヒーのクランチ感とほろ苦さが、なめらかな黒糖風味のミルクチョコとマッチ。

価格 : ￥350(+税)

内容量 : 50g

生産国 : スイス

原材料 : 黒糖、ココアバター、全粉乳、コーヒーニブ、カカオマス、ヘーゼルナッツ

取得認証 :



ピープルツリーが取得している認証



・WFTO(世界フェアトレード連盟)フェアトレード保証制度

ピープルツリーは1996年からWFTO(旧名IFAT)に加盟し、WFTOが定めた「フェアトレード10の指針」が守られていることを保証する制度により2013年に認証を受けています。



・有機JAS認証

平成11年に改正されたJAS法(日本農林規格等に関する法律)に基づき、有機農産物と有機農産物加工食品のJAS規格が定められました。そのルールに則って生産された国産品および輸入品だけが、「有機」や「オーガニック」と表示できます。



・EUオーガニック

EUオーガニック(有機)認証とは、第三者の認証機関が、EUの有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明するものです。