



DKSH | Business Line Food & Beverage Ingredients

Felchlin
SWITZERLAND

Max Felchlin 社

【特設WEBサイト開設のお知らせ】

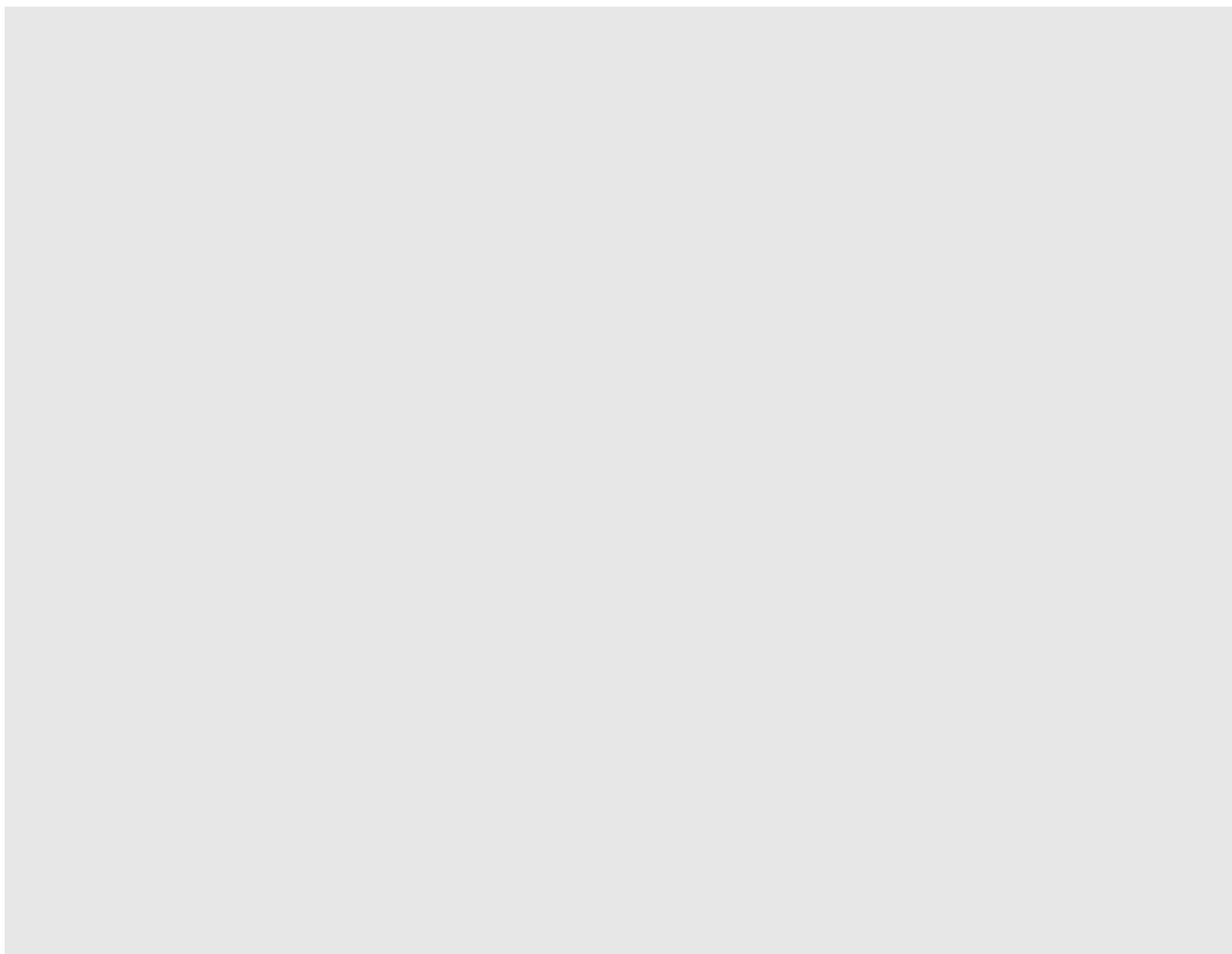
お取引先 各位

この度、スイスのクーベルチュールメーカーMax Felchlin社（以下フェルクリン社）の特設WEBサイトを開設いたしました。サイト内ではフェルクリン社の歴史やこだわりの他、デジタルカタログをご覧ください。皆様からのアクセスをお待ちしております。

特設サイトへは下記リンクをクリックしてください

フェルクリン社特設サイト

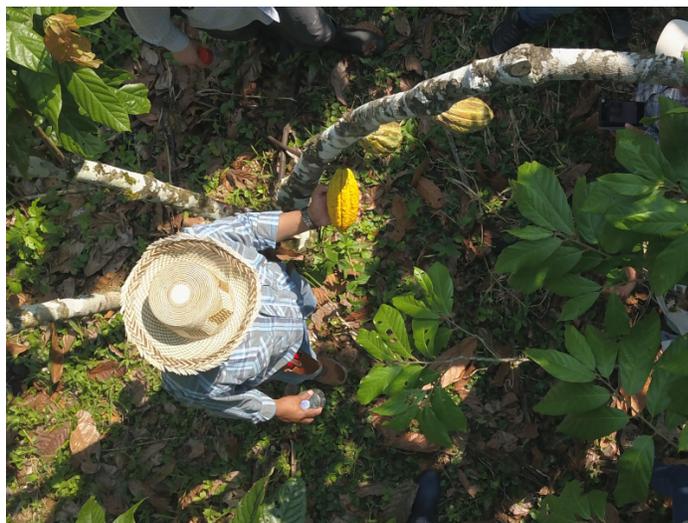
(下画像 : 2019年に完成したフェルクリン社新社屋)



FAIR DIRECT CACAO

自主的なガイドライン「カカオセレクションFelchlin」と合わせて、Felchlin社はFAIR DIRECT CACAOの哲学に従っています。また、カカオ農家との直接的で、かつオープンな関係性を通じて、長期契約と永続的な取引を行い、高品質なカカオ豆を継続的に調達しています。

公正で適正な価格での取引により、カカオ農家が天然資源のサステナビリティを実現し、次世代まで繁栄し、利益を享受し続けられることを目指しています。



カカオ豆以外の製造にかかる原材料についても以下の厳密な原則に基づいています。

- 追加脂肪を含まない、最初のプレスからのピュアカカオバターを使用
- 高品質のスイス産乳製品を使用
- 遺伝子組み換え作物を含まない大豆レシチンとヒマワリレシチンの管理
- マダガスカル、マナナラ産の純粋なバニラを使用
- 個性的でありながら、伝統を重んじた加工技術へのこだわり
- カカオ豆から製品まで、スイスのイーバツハ工場のみでの一貫製造

コンディラマ・ジャパン

フェルクリン社の技術開発センターと同じ名称を冠した弊社横浜サービスセンター内コンディラマ・ジャパンでは専属パティシエによる試験・レシピ開発サービスをはじめ、各種講習会を開催しています。ご興味ございましたら担当営業までお気軽にご相談下さい。

お問合せやサンプルのお問合せはこちらから→

Click
here

ご覧いただきありがとうございました。

DKSHジャパン株式会社
生産資材事業部門
食品・飲料ビジネスライン

お問い合わせ先

[担当：井神]
Email: yuki.inokami@dksh.com
Phone: 03-5730-7560



Discover
www.dkshdiscover.com

Specialty chemicals
and ingredients
at your digital fingertips



本メールおよび添付文書に含まれるすべての技術情報およびその他の情報（以下「情報」）は、情報提供のみを目的としており、DKSHはそれらの情報の完全性または正確性について一切の責任を負いません。また、本メールは記載されている製品の品質や特性、または特定の目的への適合性に関する保証や表明を構成するものではありません。

To review our privacy policy, or to contact us to unsubscribe from this newsletter, please click the following link: [DKSH Privacy Notice](#)

Delivering Growth – in Asia and Beyond.



DKSH Japan K.K. | 3-4-19, Mita, Minato-ku, Tokyo 108-8360

Phone +81 3 5441 4534 | Fax +81 3 5441 4536 | Website: www.dksh.jp | Email: pm.fbi.japan@dksh.com