

*Orangettes*

*Pamplegettes*

*Yuzugettes*

サンニコラのオランジェット・パンプルジェットは、自家製のコンフィ（蜜漬け）をつくることから始まります。

厳選した甘夏とグレープフルーツの皮に7日間かけて糖分をしみ込ませ、その後半年ほどじっくりと漬け込みます。柔らかくフルーティなコンフィとなった甘夏とグレープフルーツの皮を刻み、自家製のビターチョコレートを丁寧にコーティングしたらココアパウダーで仕上げます。

甘夏はオランジェットに、グレープフルーツはパンプルジェットに、ショコラの風味豊かなスペシャルティができあがります。

ゆずジェットは能美市産の国造ゆずが手に入った年に、同じ手法で仕込みつくられます。冬季限定の商品です。



*Orangettes*

オランジェット



*Pamplegettes*

パンプルジェット



*Yuzugettes*

ゆずジェット

冬季限定商品



入荷するゆずの実の大きさにより、カットが不揃いになる場合がございます