

有機穀物で作った天然酵母 3g x 10

100%オーガニックの有機JASを取得したパン用酵母。ホームベーカリー1斤用使い切りタイプです。ドライイーストタイプだから使い易く、素材の風味を引き出させます。

商品コード	100101
POSコード	4560342330297
希望小売価格(税抜)	570円
商品サイズ(mm)	10×110×190
内容量	30g(3g×10包)
商品重量	47g
入数	30
ケースサイズ(mm)	408×239×111
ケース重量	2Kg
賞味期限	1年
原産国	ドイツ



有機穀物で作った天然酵母

個包装外観



裏面一括表示

商品名: 有機穀物で作った天然酵母		栄養成分表示 (100gあたり)
名 称	有機穀物加工品	エネルギー 325kcal
原材料名	酵母(ドイツ)、有機小麦、有機とうもろこし(遺伝子組み換えでない)	たんぱく質 35g
内 容 量	30g(3g×10)	脂 質 7g
賞味期限	袋下部に記載	炭水化物 18g
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保管してください。	食塩相当量 0.5g
原産国名	ドイツ	(ご注意) 常温保存でございすが、おおよそ2週間を過ぎると発酵力が弱まるとおぼやかれますので、冷蔵保管をお勧めします。また、開封後の保存は口をしっかりと閉め、冷蔵保存し、1ヶ月以内に使用してください。冷蔵保存は発酵力を弱めま
販売者	株式会社 風と光 埼玉県神奈川區熊野町2-21-1	
製造所	高橋ソース株式会社 埼玉県本庄市下野堂604-7	

特長、セールスポイント

酵母<イースト菌・Saccharomyces cerevisiae(サッカロミセスルビヰ)steineri DSM9211>を、有機穀物を栄養源にして、オーガニックの栄養素で育てたドライイーストタイプの天然酵母です。(エコサート有機認証団体認証/JAS有機認証品)

原料は全て遺伝子組換えフリー(ドイツLACON有機認定団体認証)。廃糖蜜や化学薬品等は一切使用しておらず、イーストが大量生産される前の時代の、素朴な原料と方法によって作られた酵母です。

徹底した品質管理の専用工場で製造した、自信をもってお勧め出来る高品質の商品です。ホームベーカリー1斤用使い切りタイプなので計量の必要がありません。

原材料名

酵母(ドイツ)、有機小麦、有機とうもろこし(遺伝子組み換えではない)

保存方法、注意事項、包材情報 他

- ・直射日光を避け、冷暗所保存して下さい。開封後の保存は口をしっかりと閉め冷蔵庫に入れ1ヶ月以内に使用して下さい。冷凍保存は発酵力を弱めますのでお避け下さい。
- ・有機天然酵母を小麦粉に直接混ぜてご使用下さい。ぬるま湯等の水に溶いてお使いにならないで下さい。直接溶かすと酵母の力が衰えてしまい発酵力が鈍ります。
- ・**アレルギー：小麦**

製造方法

有機酵母の培養栄養源を作るため、発酵タンクの中に・天然水・有機穀物
・糖化酵素(有機麦芽酵素、非遺伝子組換え)を加える⇒
有機イースト種菌を入れ培養する(小型タンクから大型タンクへ徐々に移す)⇒
遠心分離⇒イーストクリーム⇒ろ過⇒低温乾燥⇒ドライイースト(有機天然酵母)

栄養成分表示 (100gあたり)

エネルギー (Kcal)	325	食物繊維 (g)	25
たんぱく質 (g)	35		
脂質 (g)	7		
炭水化物 (g)	18		
食塩相当量 (g)	0.5		