

有機ベーキングパウダー 10g×4

原料は有機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹のみでアルミニウム不使用のベーキングパウダーです。ユーロ有機認証品

商品コード	100120
POSコード	4560342331614
希望小売価格(税抜)	460円
商品サイズ(mm)	10×110×190
内容量	40g(10g×4包)
商品重量	47g
入数	30
ケースサイズ(mm)	408×239×111
ケース重量	2.3Kg
賞味期限	2年
原産国	ドイツ



特長、セールスポイント

有機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹(炭酸水素ナトリウム)だけで作ったベーキングパウダーです。焼ミョウパンを使用していないのでアルミニウムは入っておりません。また第一リン酸カルシウムも使用しておりません。

ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナッツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭などを作る

ときにご利用ください。
一般的使用量：小麦粉に対して2%~4%が目安です。
本品は、ユーロ有機認証品です。

原材料名

有機コーンスターチ(遺伝子組み換えでない)51%、酒石酸(有機果汁由来)25%、炭酸水素ナトリウム24%

保存方法、注意事項、包材情報 他

冷暗所に保管し、開封後は冷蔵庫に入れ早めにお使いください。

製造方法

有機濃縮果汁→乾燥→粉末化→ミキシング→充填→金属探知機→梱包

↑
有機コーンスターチ、重曹

分析データ (100gあたり)

エネルギー (Kcal)	248		
たんぱく質 (g)	0.5以下		
脂質 (g)	0.5以下		
炭水化物 (g)	58		
食塩相当量 (g)	20		