

有機穀物で作った天然酵母 9g

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	100026
POSコード	4560342330242
希望小売価格(本体)	190円
商品サイズ(mm)	6x64x95
商品重量	10.6g
入数	40x6
化粧箱(40袋)サイズ(mm)	228x65x97
化粧箱重量	467g
ケースサイズ(mm)	408x245x115
ケース重量	3.2Kg
賞味期間	1年
原産国	ドイツ



裏面

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・シ)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。ホームベーカリーでも使えます。

原材料

酵母(ドイツ)、有機小麦、有機とうもろこし

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)

分析データ (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		