

風と光有機ベーキングパウダー 大袋105g

原料は有機濃縮果汁、有機コーンスターチ、重曹のみ。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	100164
POSコード	4560342332451
希望小売価格（税抜）	800円
商品サイズ(mm)DWH	35×120×150
内容量	105g
商品重量	110g
入数	24
ケースサイズ(mm)DWH	340×270×120
ケース重量	3.1Kg
賞味期間	2年
原産国名	ドイツ



表

裏

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51%、酒石酸（有機果汁由来）25%、炭酸水素ナトリウム24%

アレルギー・コンタミネーション・遺伝子組み換え等

※アレルギー（なし）

※コンタミネーション（なし）

保存方法、注意事項

開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにお使いください。

製造工程

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

栄養成分表示（1食 100gあたり）

エネルギー (Kcal)	235
たんぱく質 (g)	0
脂質 (g)	0
炭水化物 (g)	44
食塩相当量 (g)	17.5

包材情報

一括表示情報(裏面)

商 品 名：風と光有機ベーキングパウダー		栄養成分表示(100g当たり)	
名 称	食品添加物(合成膨張剤)	エネルギー	235kcal
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%	たんぱく質	0g
内容量	105g	脂 質	0g
賞味期限	枠外上部に記載	炭水化物	44g
保存方法	冷暗所に保管してください。	食塩相当量	17.5g
原産国名	ドイツ	この表示値は、目安です。	
販売者	株式会社 風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1	本品の収益の一部をSAVE THE CHILDREN JAPANに寄付させていただきます。SAVE THE CHILDREN JAPANは「子供の権利」～生存、成長、保護、参加～を実現するための活動団体です。	
加工所	岐阜県美濃加茂市加茂野町鷹之巣343	 外 装	
※開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにお使いください。			