

Sapore サポーレ



発酵種（活性）・液状

香りはもちろん、食感までデザインできる製品です。

カルメン

(小麦ベース)



- パネトーネ種の知見から、パンに最適な菌株を選定し、採取・培養
- 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用
- きめ細やかで、なめらかな食感、口どけの良さが特徴です

オラコロ

(ライ麦ベース)



- ぱっと感じる、華やかで芳醇なコク味
- 日本人に愛される、もっちり食感を付与します

発酵種（不活性）・液状

日本酒の火入れのように、加熱して不活性化処理した製品です。
常温保存が可能なので、便利にお使いいただけます。

カルメン50

(小麦ベース)



- 水分を保持する力の強いデキストランを生み出す乳酸菌を使用
- マイルドな味わい、ほのかな酸味で後口さわやか
- しっとり、ふんわり食感を付与

サロメ

(ライ麦ベース)



- デンマークで愛されているサワードゥブレッドからヒントを得ました
- ほんのり甘い味わいと、モルトの深いコク
- やわらかな苦みと心地よい香り

芳醇な香り、多様な味わい。「ひと味違うおいしさ」を提供いたします。

「サポーレ」とはイタリア語で「風味」「味」「味覚」を意味する言葉です。

世界各地の厳選した乳酸菌・酵母の菌株を使用した、ピュラトスの発酵種ブランドです。

発酵種（不活性）・粉状

発酵種を粉末化したことで、香りの成分をぎゅっと濃縮しています。
常温保存が可能なので、便利にお使いいただけます。

トラビアータ

(ライ麦ベース)



- 芳ばしさと爽やかな酸味
- 軽い食べ心地を付与します

トスカ

(デュラム小麦ベース)



- 力強い穀物の香り
- デュラム小麦らしい、腰のあるモチモチ食感を付与します

サポーレで表現できる味わいは無限大

- 差別化に！
- 品位の底上げに！
- 時間の短縮に！



「サポーレ」ラインナップ

分類		液状				粉状	
活性		あり		なし			
ベース		小麦	ライ麦	小麦	ライ麦	ライ麦	デュラム小麦
製品名		カルメン	オラコロ	カルメン50	サロメ	トラビアータ	トスカ
ソフト系	食パン	3~5%		3~5%	1~3%		3~4%
	ブリオッシュ	3~8%		3~8%			
	クロワッサン	3~5%		3~5%			
ハード系	バゲット		2~12%			1~8%	4~5%
	ライ麦パン		20~30% (対ライ麦粉)		10~17% (対ライ麦粉)	3~14% (対ライ麦粉)	
ブレリアン	フォカッチャ チヤパッタ	3~5%	2~5%	3~5%			4~5%
スナック菓子	クッキー	2~3% (対生地)		2~3% (対生地)	1~2% (対生地)	1~3% (対生地)	1~3% (対生地)
保存方法		冷凍で配送、 冷蔵解凍後は4℃で要冷蔵 (開封後は要密閉)		直射日光を避け4~25℃、 相対湿度65%以下で保存 (開封後は要密閉) 凍結厳禁		直射日光を避け4~25℃、 相対湿度65%以下で保存 (開封後は要密閉)	
賞味期限		製造日より-20℃で12ヶ月 解凍後は賞味期限内で 冷蔵で2ヶ月		製造日より12ヶ月		製造日より9ヶ月	製造日より12ヶ月
荷姿		10kg/プラスチックドラム		10kg/カートンボックス		15kg/袋	10kg/袋

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 service_japan@puratos.com

