



おいしさを高めた発芽発酵ライ麦をまるごと粉末化

# スプラウトグレイン

(ライ麦全粒粉)



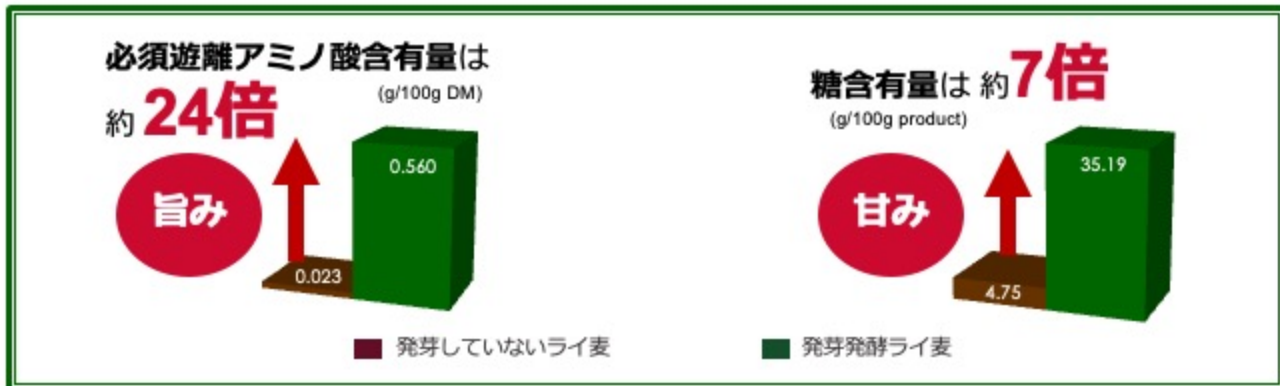
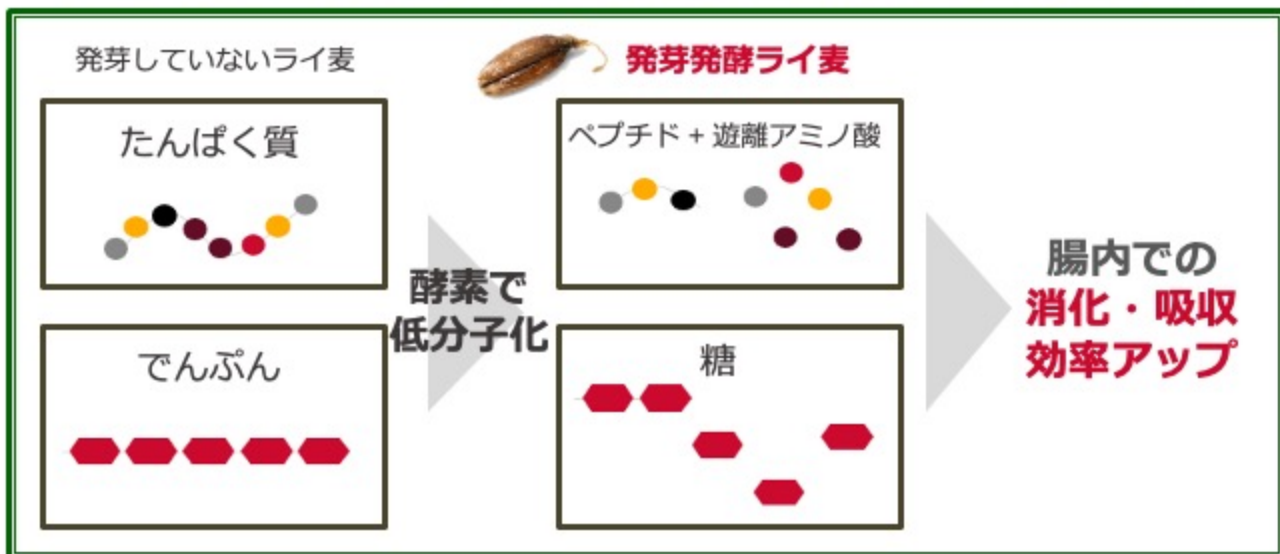
開発中製品



ピュラトスジャパン株式会社  
<https://www.puratos.co.jp/>

# スプラウトグレイン（ライ麦全粒粉）は ピュラトス独自製法でおいしさを高めた製パン原料です

- ・ ピュラトス独自製法で発芽発酵させて栄養価・消化吸収力を高めたライ麦をまるごと粉末にしました
- ・ 自然な甘み、旨みをパンに付与します
- ・ 芳ばしさ際立つブラウンブレッドに焼き上げることができます



至適  
アプリケーション

クラスティブレッド、食パン、パンズ、ドッグパン、フラットブレッド、クラッカーなどに

推奨添加量

小麦粉 2~10%置き換え。または、対生地 5~30%\*  
\*アプリケーションによる

原材料

ライ麦

製品の保存方法

直射日光を避け、25℃以下、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12ヶ月

荷姿

10kg / 袋

