



自然農法センター



有機

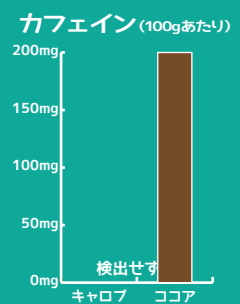
キャロブパウダー

カルシウム・鉄
食物繊維たっぷり

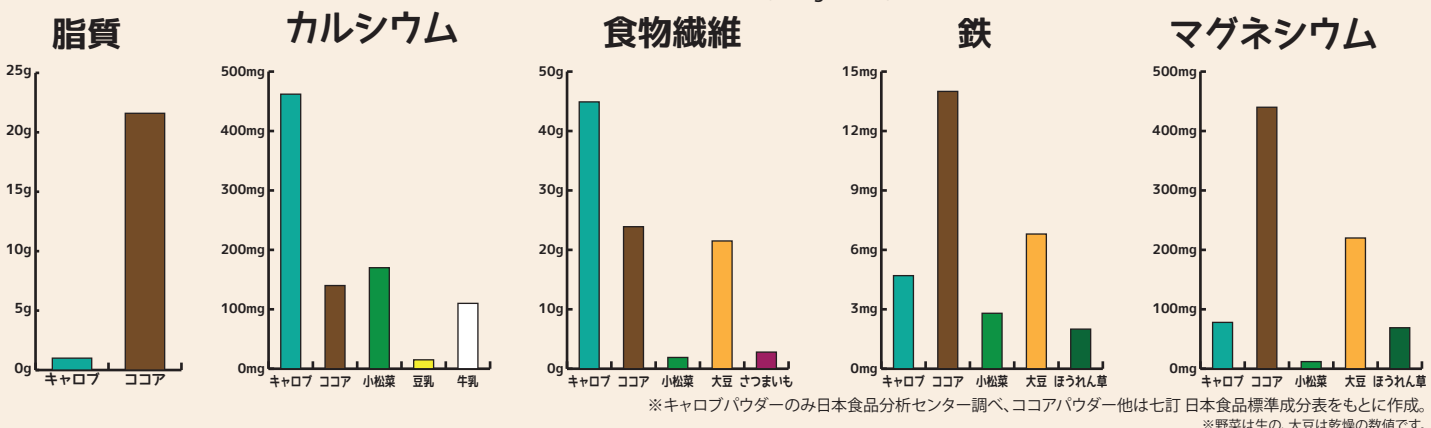
ノンカフェイン

マグネシウムの
補給にも

有機栽培したマメ科の植物「キャロブ」(和名:いなご豆)のさやを乾燥させ、粉末にしました。
 ノンカフェインで、ココアによく似た色と風味が特長です。
 キャロブパウダーは、食物繊維・鉄・カルシウムが豊富な事から、「スーパーフード」として注目されています。マグネシウムの補給にも。



栄養成分比較 (100gあたり)



お菓子・パン作りにはキャロブパウダーをお好みで5%~10%加えて下さい。

- キャロブのブラウニー風
- キャロブクッキー
- キャロブ蒸しパン
- キャロブカップケーキ



有機キャロブパウダー

商品コード:131067
 内容量:80g
 本体価格:290円
 入数:30
 賞味期間:6ヶ月



原材料:有機キャロブパウダー(イタリア)

※パッケージは開発中のものです。変更になる場合があります。

ホットキャロブドリンク

- [材料]**
 キャロブパウダー 小さじ山盛り1(約5g)
 砂糖 小さじ1
 ※はちみつやメープルシロップ等もおすすめです
 豆乳又は牛乳 200ml



- [作り方]**
 ①鍋にキャロブパウダーと砂糖を入れ、よく混ぜる。
 ②豆乳又は牛乳を少しずつ加えて溶き、伸ばす。
 ③中火にかけて、加熱する。(沸騰する少し前まで)
 ④カップに注いで出来上がり。

LOVE ▸ FOOD ▸ PEACE



Homepage:<https://sokensha.co.jp/> Facebook:<https://www.facebook.com/LOVEFOODPEACE> Instagram:<https://www.instagram.com/sokensha/>