

第85号
エリア委員会

コープきふ
多治見支所
0120-278-752

3/8 パネトーネ種を使用したロングライフパンのみを作っている(株)パネックスの学習会がありました

1 パネトーネ種とはイタリア北部パネトーネ湖周辺で採れる植物性乳酸菌豊富な天然酵母のこと
国産小麦と国産フリングを使用したアップルパイが評判になり現在パイシリーズは6種類

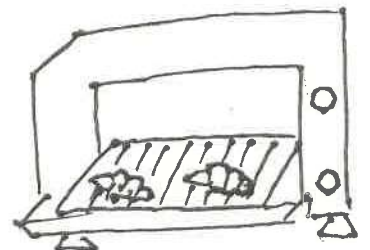


2 精質10g以下の低糖質パンシリーズ
パネックスの低糖質パンはパネトーネ種を使用した小麦粉と大豆粉のミックス粉で作っているので一般的な低糖質パンと違い食味は普通のクロワッサンと変わらず好評



3 合成保存料なしで60日間の長期保存が可能なのはパネトーネ種に含まれる植物性乳酸菌の働きによって他の微生物が繁殖しにくい環境が作られるから

4 1000Wのオーブントースターで1分半焼き1分放置してから食べるとサクサクですごくおいしい〜!



商品案内3月4週と4月1週に低糖質パン・オ・ショコラが載る予定です