

お〜がにっく屋有機全粒粉100%パン 〔材料と塩分使用量〕

パンの種類・原料	カット数	重量	1個当り 塩分量 (g)	1切当り 塩分量 (g)
プレーン食パン 全粒100% 塩	 ☆8枚切り	約 360g	3.75	0.46
ココナツ食パン 全粒100% ココナツのウタ・ココナツミルク・メープル・アーモンド粉・塩		約 390g	3.75	0.46
カレンズ食パン 全粒100% カレンズ・ココナツミルク・アーモンド粉・塩		約 440g	3.50	0.43
全粒&ライ麦 全粒70%+ライ麦30% 塩		約 330g	3.75	0.46
全粒&ライ麦くるみ 全粒70%+ライ麦30% くるみ・塩		約 370g	3.75	0.46
キャロ カレンズ 黒大豆 全粒100% 黒大豆粉・キャロ・ココナツミルク・カレンズ・アーモンド粉・塩	 ☆3枚切り	約 200g	1.62	0.54
ココアパンケーキ 全粒100% ココア・カレンズ・ココナツミルク・アーモンド粉・塩	 ☆4枚切り	約90g	0.58	-----
メープルそばシフォン 全粒+そば粉+有機小麦 そばの実・メープル・アーモンド粉・塩	 ☆4枚切り	約 360g	2.60	0.60
豆乳タホホクミ 全粒100% 豆乳・タホホクの根・クミ・ココナツミルク・メープル・アーモンド粉・塩	 ☆6枚切り	約 410g	3.75	0.46
キャロ イザクブルン 全粒100% キャロ・イザクブルン・ナツメ・ココナツミルク・アーモンド粉・塩		約 460g	3.25	0.54
白いちじく&白ゴマ 全粒100% イザク・白ゴマ・ナツメ・ココナツミルク・アーモンド粉・塩		約 450g	3.20	0.54
フルーツ&ナツ 全粒100% カレンズ・レーズン・イザク・クミ・ココナツミルク・白ゴマ・アーモンド粉・塩		約490 ~ 500g	3.00	0.50
ジンジャースパイチャイ 全粒100% クミ・フルーツ・生ショウガ・ココナツミルク・オレンジピール・アーモンド粉・塩		約460	3.00	0.50
シモンレーズン 全粒100% シナモン・レーズン・ココナツミルク・アーモンド粉・塩			3.50	0.58
なつめココナツ 全粒100% なつめ(デーツ)・ココナツミルク・ココナツのウタ・アーモンド粉・塩			3.20	0.53
あんずブルーン 全粒100% あんず・ブルーン・ココナツミルク・アーモンド粉・塩			3.50	0.58
ビターなオレンジココア 全粒100% ココア・オレンジピール・ココナツミルク・アーモンド粉・塩			3.40	0.56
玄米リアクト 全粒100% 焙煎玄米粉リアクト・ココナツミルク・メープル・アーモンド粉・塩		○	約60g	0.53
黒ごまプチ (3個入) 全粒100% 有キンワ粒・国産黒ゴマ・塩		(1個) 約90g	0.83	-----
もち玄米プチ (3個入) 全粒+もち玄米粉 キンワ粒・塩				

注・・・一切当りの塩分量はカット数で算出しています。
※ 塩分は各種やや少な目の減塩でお作りしています。

ご飯食は味噌汁や漬物などで塩分が多くなりがちです。週に数回はパン食を！！
お〜がにっく屋の有機全粒100%パンはカラダに必要な微量栄養素が含まれ、糖化速度もゆるやかで体に負担がありません。また豊富な食物繊維が腸をお掃除し、食べるほど内臓全体を元気にします！
添加物を一切使わず安全な材料のみで丁寧に作りました。フルーツ系のパンは薄切りにして手作り生クリームなどをぬって重ねればおいしい有機天然酵母ケーキになります。朝食や主食、おやつにおすすめです。