

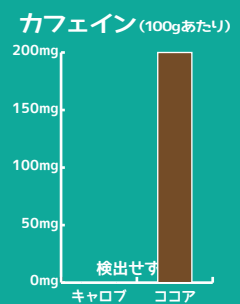
# 有機 キャロブパウダー

カルシウム・鉄  
食物繊維たっぷり

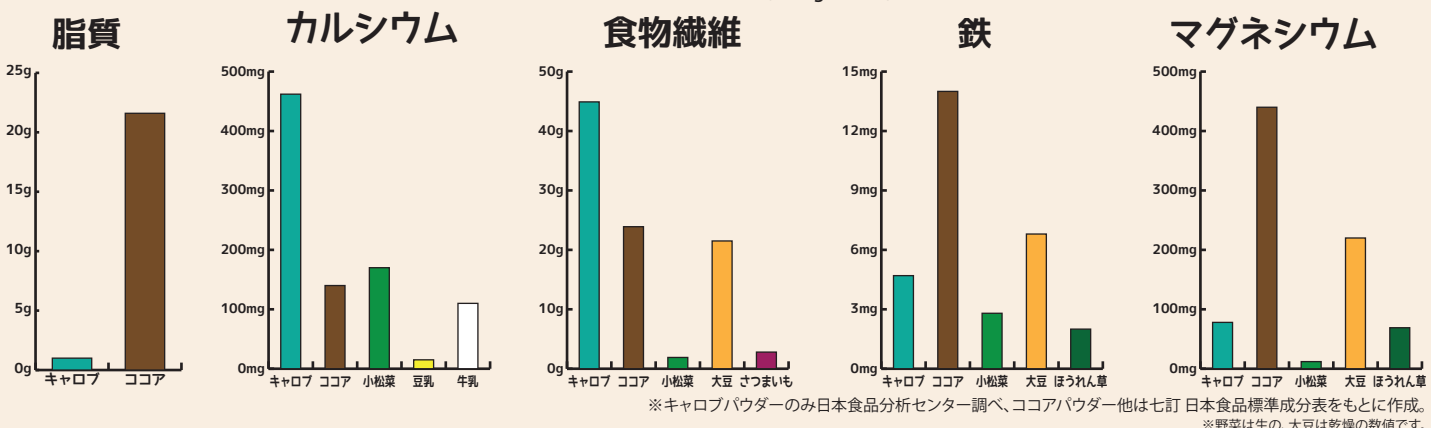
ノンカフェイン

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  
税込価格:314円  
(税抜価格: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)

### 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づつ加えて溶き、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。

※税込価格は1円未満の端数は切り上げております。