

organic

BAKING POWDER

有機コーンスターチ、酒石酸(有機果汁由来)、重曹だけで作ったこだわりのベーキングパウダーです。ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、ドーナツ、マフィン、蒸しパン、お饅頭などを作るときにご利用ください。小麦粉に対して2%~4%が目安です。

応用レシピは、ウェブサイトからご覧いただけます。

www.kazetohikari.jp

商品名: 風と光有機ベーキングパウダー

名 称	食品添加物(合成膨張剤)
原材料名	有機コーンスターチ51%、酒石酸(有機果汁由来)25%、炭酸水素ナトリウム24%
内 容 量	40g(10g×4)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	冷暗所に保管し、開封後は冷蔵庫に入れ早めにお使いください。
原産国名	ドイツ
販 売 者	株式会社 風と光 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-1

加工所: OFA合同会社 OFA行方加工所
茨城県行方市麻生96-4

栄養成分表示 (100gあたり)	
エネルギー	235kcal
たんぱく質	0g
脂 質	0g
炭水化物	44g
食塩相当量	17.5g

※この表示値は目安です。

お問い合わせ

株式会社 風と光 お客様相談室

TEL.045-316-2020

(受付: 土日・祝日を除く10:00-16:00)

✉ info@kazetohikari.jp

🌐 <https://kazetohikari.jp>



本品の収益の一部をSAVE THE CHILDREN JAPANに寄付させていただきます。SAVE THE CHILDREN JAPANは「子供の権利」~生存、成長、保護、参加~を実現するための活動団体です。