

New Release

全粒粉の概念を変える

ブレイク

Break

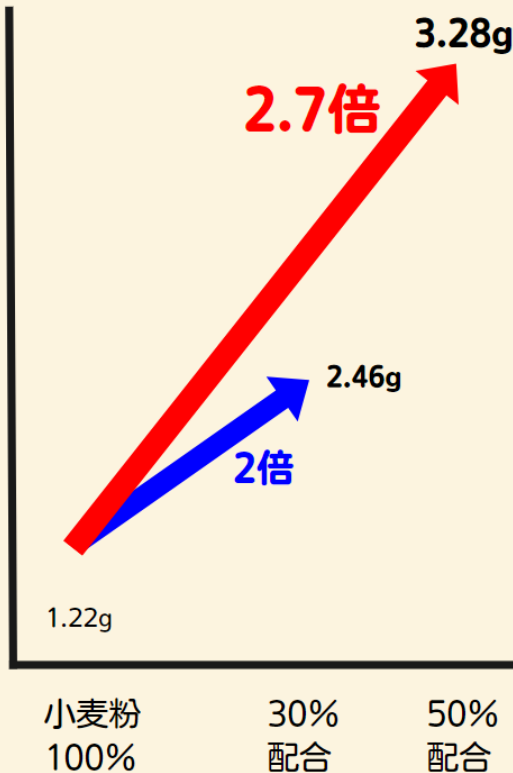
白く粗い
全粒粉

従来の色の濃い全粒粉ではなく、白い全粒粉です。
にがみ・色の変化が少なく、高配合の製品を作ること
も可能です。

ハースブレッドにBreakを30,50%配合
した時の食物繊維増加率（当社調べ）

ポイント

- ① 白い
- ② 粗い
- ③ にがみが無い
- ④ 風味香りよし



◀ 小麦の栄養を丸ごと摂れる全粒粉。
一般的な小麦粉製品と比べて、Breakを
30%配合すれば2倍、50%配合すれば2.7倍
の食物繊維を摂取できます。

灰分：1.10%
蛋白：12.8%
荷姿：10kg

大陽製粉こだわりの
石臼碾き。
より風味の際立つ
小麦粉に仕上が
りました！



大陽製粉株式会社

〒810-0071

福岡県福岡市中央区那の津4丁目2番22号

TEL 092-713-5782 (営業部)

<http://www.taiyomil.com>

